RA200K

FOURTH EDITION

O'DELL'S BOOK of COCKTAILS and FANCY DRINKS

オデル新編纂カクテール附混合飲料

IN ENGLISH AND JAPANESE

和英兩文
改訂增補
第四版

WILKINSON'S
Original
TANSAN
Natural Mineral Water

THE ARISTOCRAT OF TABLE WATERS
(8 *Highest Awards*)

The Public are warned against the numerous imitations of the original Tansan

INDEX

Cocktails

		Page
No. 279.	Abie's Cocktail ... ... エビー カクテール	133
No. 1.	Absinthe Cocktail ... ... アブサン カクテール	34
No. 2.	Adonis Cocktail ... ... アドニス カクテール	34
No. 3.	After Dinner Cocktail ... ... アフター ディナー カクテール ...	34
No. 280.	After Supper Cocktail ... ... アフター サパー カクテール	133
No. 4.	Alaska Cocktail (1) ... ... アラスカ カクテール (一)	35
No. 281.	Alaska Cocktail (2) ... ... アラスカ カクテール (二)	133
No. 5.	Alexander Cocktail (1) ... ... アレキサンダー カクテール (一) ...	35
No. 6.	Alexander Cocktail (2) ... ... アレキサンダー カクテール (二) ...	35
No. 282.	Alexander's Sister Cocktail ... ... アレキサンダース シスター カクテール	134
No. 283.	Alice Mine Cocktail ... ... アリス マイン カクテール	134
No. 284.	Allen (Special) Cocktail ... ... アレン (スペシアル) カクテール ...	134
No. 285.	All Aboard Cocktail ... ... オール アボード カクテール	135
No. 286.	American Club Cocktail ... ... アメリカン クラブ カクテール ...	135
No. 287.	American Beauty Cocktail ... ... アメリカン ビューティー カクテール	135

INDEX

		Page
No. 7.	Angel Cocktail ... ... エンヂェル カクテール	36
No. 8.	Angel's Kiss Cocktail... ... ... エンヂェルス キッス カクテール ...	36
No. 288.	Antrim Cocktail ... ... アントリーム カクテール...	136
No. 289.	Apparent Cocktail ... ... アパーレント カクテール...	136
No. 290.	Apple Pie Cocktail ... ... アプル パイ カクテール	136
No. 291.	Approve Cocktail ... ... アプルーブ カクテール	137
No. 292.	Apricot Cocktail ... ... アプリコット カクテール	137
No. 293.	Artillery Cocktail ... ... アーティラリー カクテール	137
No. 9.	Artist's Special Cocktail ... ... アーチスト スペッシァル カクテール	36
No. 294.	Ascot Daisy ... ... アスコット デージー	138
No. 295.	Astoria Cocktail ... ... アストリア カクテール	138
No. 296.	Atta Boy Cocktail ... ... アタ ボーイ カクテール	138
No. 297.	Aviation Cocktail ... ... アビエーション カクテール	139
No. 11.	Bacardi Bronx Cocktail ... ... バカディー ブロンクス カクテール	37
No. 10.	Bacardi Cocktail ... ... バカディー カクテール	37
No. 12.	Bacardi Dubonnet Cocktail ... ... バカディー デュボネー カクテール ...	37

INDEX

		Page
No. 13.	Bacardi Flip Cocktail... ... ... バカディー フリップ カクテール ...	38
No. 14.	Bamboo Cocktail... ... ... バンブー カクテール...	38
No. 298.	Banzai Cocktail ... ... バンザイ カクテール...	139
No. 299.	Baron Cocktail ... ... バロン カクテール	139
No. 300.	Belmont Cocktail ... ... ベルモント カクテール	140
No. 15.	Bengal Tiger Cocktail ... ... ベンガル タイガー カクテール ...	38
No. 301.	Bennet Cocktail ... ... ベネツト カクテール...	140
No. 302.	Between-the-sheets Cocktail ... ... ビツィン ザ シーツ カクテール ...	140
No. 16.	Bijou Cocktail ... ... ビジョー カクテール	39
No. 303.	Billy Warner Cocktail ... ... ビリー ワーナー カクテール	141
No. 17.	Black Eye Cocktail ... ... ブラック アイ カクテール...	39
No. 18.	Black Friars Cocktail ... ... ブラック フライアース カクテール	39
No. 19.	Blackthorn Cocktail ... ... ブラックソーン カクテール	40
No. 20.	Blanche Cocktail... ... ... ブランチ カクテール...	40
No. 304.	Blood and Sand Cocktail ... ... ブラッド エンド サンド カクテール	141
No. 305.	Blue Bird Cocktail ... ... ブルー バード カクテール	141

INDEX

		Page
No. 306.	Bobby Burns Cocktail ... ... ボビー バーンズ カクテール	142
No. 307.	Bombay Cocktail... ... ... ボンベイ カクテール...	142
No. 308.	Bonzo Cocktail ... ... バンゾー カクテール...	142
No. 21.	Boomerang Cocktail ... ... ブーマラング カクテール...	40
No. 309.	Boop-a-Doop-Cocktail... ... ... ブープ ア ドープ カクテール... ...	143
No. 310.	Booster Cocktail... ... ... ブースター カクテール	143
No. 311.	Box of Curios Cocktail ... ... ボックス オヴ キュリオス カクテール	143
No. 22.	Brandy Cocktail ... ... ブランデー カクテール	41
No. 23.	Brandy Daisy ... ... ブランデー デイジー...	41
No. 24.	Brandy Flip ... ... ブランデー フリップ	41
No. 25.	Brandy Gump Cocktail ... ... ブランデー ガンプ カクテール ...	42
No. 26.	Brandy Sour Cocktail ... ... ブランデー サワー カクテール ...	42
No. 312.	Brandy Vermouth Cocktail ... ... ブランデー ヴェルモット カクテール	144
No. 27.	Brazil Cocktail ... ... ブラジル カクテール...	42
No. 313.	Breakfast Cocktail ... ... ブレーク ファースト カクテール ...	144
No. 28.	Bridal Veil Cocktail ... ... ブライダル ヴィール カクテール ...	43

INDEX

		Page
No. 29.	Broadway Cocktail ... ... ブロドウェイ カクテール	43
No. 30.	Bronx Cocktail ... ... ブロンクス カクテール	43
No. 31.	Crooklyn Cocktail ... ... ブルックリン カクテール	44
No. 32.	Bunny Hug Cocktail ... ... バニー ハッグ カクテール	44
No. 33.	Burning Sands Cocktail ... ... バーニング サンド カクテール ...	44
No. 314.	B. V. D. Cocktail ... ... ビー ヴィー デー カクテール	144
No. 315.	Byculla Cocktail ... ... バイクラー カクテール	145
No. 34.	C. F. H. Cocktail ... ... シー エフ エッチ カクテール	45
No. 35.	Cafe de Paris Cocktail ... ... カフェー ド パリー カクテール ...	45
No. 36.	Cameron's Kicktail ... ... カメロンス キックテール	45
No. 37.	Canadian Club Cocktail ... ... カナディアン クラブ カクテール ...	46
No. 38.	Canadian Cocktail ... ... カナディアン カクテール	46
No. 39.	Carroll Cocktail ... ... カロル カクテール	46
No. 40.	Casino Cocktail (1) ... ... カシノ カクテール (一)	47
No. 316.	Casino Cocktail (2) ... ... カシノ カクテール (二)	145
No. 41.	Cecil Cocktail ... ... セシル カクテール	47

INDEX

		Page
No. 42.	Champagne Cocktail ... ... シャンペン カクテール	48
No. 43.	Champagne Julep ... ... シャンペン ジュレップ	48
No. 44.	Champagne Pick-me-up ... ... シャンペン ピック ミー アップ	49
No. 317.	Charleston Cocktail ... ... チャルストン カクテール	145
No. 45.	Chauffeur Cocktail ... ... ショファー カクテール	49
No. 318.	Cheerio Cocktail... ... ... チェリオ カクテール	146
No. 46.	Cherisher Cocktail ... ... チェリッシャー カクテール	50
No. 47.	Cherry Blossom Cocktail (1) ... ... チェリー ブロッサム カクテール (一)	50
No. 319.	Cherry Blossom Cocktail (2) ... ... チェリー ブロッサム カクテール (二)	146
No. 48.	Chicago Cocktail... ... ... シカゴ カクテール	50
No. 49.	Chilli Cocktail ... ... チリー カクテール	51
No. 50.	Chinese Cocktail ... ... チャイニーズ カクテール	51
No. 51.	Chinese Hop Cocktail ... ... チャイニーズ ホップ カクテール ...	51
No. 52.	Chocolate Cocktail ... ... チョコレート カクテール	52
No. 53.	Chorus Lady Cocktail ... ... コーラス レデー カクテール	52
No. 320.	Chrysanthemum Cocktail... ... ... クリサンゼマム カクテール	147

INDEX

		Page
No. 54.	Claridge Cocktail... ... ... クラリッヂ カクテール	52
No. 55.	Clover Club Cocktail ... ... テローバー クラブ カクテール ...	53
No. 56.	Cole Special Cocktail... ... ... コール スペッシァル カクテール ...	53
No. 57.	Colonial Cocktail... ... ... コロニアル カクテール	53
No. 58.	Commodore Cocktail ... ... コモドーア カクテール	54
No. 321.	Confession Cocktail ... ... コンフエッション カクテール	147
No. 59.	Coronation Cocktail ... ... コロネーション カクテール	54
No. 60.	Country Cocktail... ... ... カントリー カクテール	54
No. 61.	Country Club Cocktail ... ... カントリー クラブ カクテール ...	55
No. 62.	Court Cocktail ... ... コート カクテール	55
No. 63.	Cowboy Cocktail... ... ... カーボーイ カクテール...	55
No. 64.	Crow's Wing Cocktail ... ... クロース ウイング カクテール ...	57
No. 65.	Cuban Cocktail ... ... キューバン カクテール	57
No. 66.	Cuban Manhattan Cocktail ... ... キューバン マンハッタン カクテール	57
No. 67.	Dacqueri Cocktail ... ... ダックエリー カクテール	58
No. 322.	Damn-the-Weather Cocktail ... ... ダム ゼ ウェザー カクテール	147

INDEX

		Page
No. 323.	Darb Cocktail ... ... ダープ カクテール	148
No. 324.	Deep Sea Cocktail ... ... ディープ シー カクテール	148
No. 68.	De Riguer Cocktail ... ... デ リギュー カクテール	58
No. 69.	Demi-Virgin Cocktail... ... ... デミ ヴァジン カクテール	58
No. 70.	Depew Cocktail ... ... デピュー カクテール	59
No. 71.	Diabola Cocktail ... ... ディアボラ カクテール	59
No. 72.	Diki Diki Cocktail ... ... ディキ ディキ カクテール	59
No. 73.	Dillon Cocktail ... ... ディロン カクテール	61
No. 325.	Diplomat Cocktail ... ... ディプロマット カクテール	148
No. 326.	Dixie Cocktail ... ... ディキシー カクテール	149
No. 74.	Doctor Cocktail ... ... ドクター カクテール...	61
No. 75.	Dorothy Gish Cocktail ... ... ドロシー ギッシュ カクテール	61
No. 327.	Douglas Cocktail... ... ... ダグラス カクテール...	149
No. 328.	Doug.s Delight Cocktail ... ... ダグラス デライト カクテール ...	149
No. 76.	Dream Cocktail ... ... ドリーム カクテール...	62
No. 77.	Du Barry Cocktail ... ... デュバリー カクテール	62

INDEX

		Page
No. 78.	Dubonnet Cocktail (1) ... ... デュボネー カクテール (一)	62
No. 329.	Dubonnet Cocktail (2) ... ... デュボネー カクテール (二)	150
No. 79.	Dunlop Cocktail ... ... ダンロップ カクテール	63
No. 80.	Dutch Cocktail ... ... ダッチ カクテール	63
No. 81.	Eagle's Dream Cocktail ... ... イーグルス ドリーム カクテール ...	63
No. 82.	Earthquake Cocktail ... ... アースクェーク カクテール	65
No. 83.	East India Cocktail ... ... イースト インディア カクテール ...	65
No. 84.	Egg Flip Cocktail ... ... エッグ フリップ カクテール	65
No. 85.	Elk's Own Cocktail ... ... エルクス オーン カクテール	66
No. 86.	E. Nos. Cocktail ... ... イー ノーウス カクテール	66
No. 330.	Ethel Cocktail ... ... エセル カクテール	150
No. 331.	Eton Blazer Cocktail ... ... イートン ブレーザー カクテール ...	150
No. 87.	"Everything But" Cocktail ... ... エブリシング バット カクテール ...	67
No. 88.	Eye-opener Cocktail ... ... アイ オプナー カクテール	67
No. 332.	Fair and Warmer Cocktail ... ... フェアー エンド ワーマー カクテール	151
No. 89.	Fairbanks Cocktail ... ... フェヤバンクス カクテール	68

INDEX

		Page
No. 90.	Fancy Rum Cocktail ... ... ファンシー ラム カクテール	68
No. 91.	Fantasio Cocktail ... ... ファンタジオ カクテール	68
No. 92.	Fifty-Fifty Cocktail ... ... フヰフティー フヰフティー カクテール	69
No. 333.	Fine and Dandy Cocktail ... ... ファイン エンド ダンディー カクテール	151
No. 334.	Flapper's Own Cocktail ... ... フラッパース オーン カクテール ...	151
No. 93.	Four Dollar Cocktail (1) ... ... フォーアー ダラー カクテール (一)	69
No. 335.	Four Dollar Cocktail (2) ... ... フォーアー ダラー カクテール(二)	152
No. 94.	Fouth Degree Cocktail ... ... フォース デグリー カクテール... ...	69
No. 95.	Futurity Cocktail ... ... フュチュアーリティー カクテール ...	70
No. 336.	Fujiya Cocktail ... ... フジヤ カクテール	152
No. 337.	Fujiyama Cocktail ... ... フジヤマ カクテール...	152
No. 96.	Gazette Cocktail ... ... ガゼット カクテール	70
No. 97.	Gibson Cocktail ... ... ギブソン カクテール...	70
No. 338.	Giggle Cocktail ... ... ギグル カクテール	153
No. 98.	Gimlet Cocktail ... ... ギムレット カクテール	71
No. 99.	Gin Cocktail ... ... ヂン カクテール...	71

INDEX

Page

No. 100. Gin Daisy 71
ヂン デーイジー... ... ...

No. 101. Gloom Chaser Cocktail 72
グルーム チェサー カクテール ...

No. 102. Gloom Raiser Cocktail 72
グルーム レイザー カクテール ...

No. 339. Golden Gate Cocktail 153
ゴールデン ゲート カクテール ...

No. 103. Golden Glory Cocktail 72
ゴールデン グローリ カクテール ...

No. 104. Grape Wine Cocktail 73
グレープ ワイン カクテール ... ...

No. 105. Greenbriar Cocktail 73
グリーンブライアー カクテール ...

No. 106. Green Dragon Cocktail 73
グリーン ドラゴン カクテール ...

No. 107. Green Room Cocktail 74
グリーン ルーム カクテール ... ...

No. 108. Grenadine Cocktail 74
グレネデイン カクテール... ... ...

No. 109. Crey Dawn Cocktail 74
グレーイ ダゥ カクテール ... ...

No. 110. Guards' Cocktail 75
ガード カクテール ... ...

No. 340. Guerrero Cocktail 153
ギューレロー カクテール ... ...

No. 341. Gypsy Cocktail 154
ヂプシー カクテール... ... ...

No. 111. Hakam-Hiccup Cocktail 75
ハカム ヒッカップ カクテール ... ...

No. 112. Harry's Cocktail 75
ハリース カクテール... ... ...

INDEX

		Page
No. 113.	Harvard Cocktail ... ... ハーバード カクテール	76
No. 114.	Hasty Cocktail ... ... ヘーイステー カクテール...	76
No. 115.	Hawaiian Cocktail ... ... ハワイアン カクテール	76
No. 116.	Haymarket Cocktail ... ... ヘェイマーケット カクテール	77
No. 117.	Hell's Belle's Cocktail ... ... ヘルス ベルス カクテール	77
No. 342.	Her Own Cocktail ... ... ハー オーン カクテール	154
No. 343.	Hesitation Cocktail ... ... ヘジテーション カクテール	154
No. 344.	Hi-Diddle Cocktail ... ... ヒー ディドル カクテール	155
No. 118.	Highttepper Cocktail... ... ... ハイステッパー カクテール	77
No. 345.	Hit and Run Cocktail ... ... ヒット エンド ラン カクテール ...	155
No. 119.	Hollandia Cocktail ... ... ホーランディア カクテール	78
No. 120.	Hollywood Cocktail ... ... ハリーウッド カクテール	78
No. 121.	Homestead Cocktail ... ... ホームステッド カクテール	78
No. 122.	Hongkong Cocktail ... ... ホンコン カクテール...	79
No. 346.	Honolulu Cocktail ... ... ホノルル カクテール...	155
No. 123.	Hula-Hula Cocktail ... ... フラ フラ カクテール	79

INDEX

		Page
No. 347.	Ichiban Cocktail ... ... イチバン カクテール	156
No. 348.	Imperial Cocktail ... ... インペリアル カクテール	156
No. 349.	Imitation Cocktail ... ... イミティエーション カクテール ...	156
No. 124.	Isle of Pines Cocktail ... ... アイル オブ パインズ カクテール ...	79
No. 125.	Inca Cocktail ... ... インカ カクテール	80
No. 126.	Ink Street Cocktail ... ... インク ストリート カクテール ...	80
No. 127.	Irish Cocktail ... ... アイリッシ カクテール	80
No. 128.	Japanese Cocktail ... ... ジヤパニーズ カクテール	81
No. 350.	Jeyplak Cocktail ... ... ジェイブラック カクテール	157
No. 129.	Jockey Club Cocktail ... ... ジョッキイ クラブ カクテール	81
No. 351.	Johnnie Mack Cocktail ... ... ジョニー マック カクテール	157
No. 130.	Journalist Cocktail ... ... ジオーナリスト カクテール	81
No. 352.	J. O. S. Cocktail ... ... ジェー オー エス カクテール	157
No. 131.	Jupiter Cocktail ... ... ジュピター カクテール	82
No. 132.	Kendall Honeymoon Special Cocktail ケンダル ホネイムーン スペシアル カクテール	82
No. 133.	Kentucky Home Cocktail ... ... ケンタッキー ホーム カクテール ...	82

INDEX

		Page
No. 134.	King Edward Cocktail … … … キング エドワード カクテール …	83
No. 135.	Knickerbocker Cocktail … … … ニッカーボッカー カクテール … …	83
No. 136.	Knock-out Cocktail … … … … ノック アウト カクテール … … …	84
No. 353.	K. O. Cocktail … … … … … ケーオー カクテール … … … …	158
No. 354.	Ladies' Cocktail … … … … … レディース カクテール … … …	158
No. 137.	Lasky Cocktail … … … … … ラスキー カクテール … … … …	84
No. 138.	Leave-it-to-me Cocktail … … … リーブ イット トー ミー カクテール	84
No. 355,	Legaspi Pisco Cocktail … … … リガスピー ピスコー カクテール …	158
No. 139.	Leroi Cocktail … … … … … レロイ カクテール … … … …	85
No. 140.	Liberal Cocktail … … … … … リベラル カクテール … … … …	85
No. 356.	Let's Go Cocktail … … … … レッツ ゴー カクテール … … …	159
No. 141.	Lion Cocktail … … … … … ライオン カクテール … … … …	86
No. 142.	Little Devil Cocktail … … … … リットル デビル カクテール … …	86
No. 357.	Little Princes Cocktail … … … リットル プリンセス カクテール …	159
No. 143.	Locomotive Cocktail … … … … ロコモーチーブ カクテール … …	86
No. 358.	London Cocktail … … … … … ロンドン カクテール … … … …	159

INDEX

		Page
No. 144.	Long Island Giggle Cocktail ... ... ロングアイランド ギグル カクテール	87
No. 359.	Loud Speaker Cocktail ... ... ラウド スピーカー カクテール ...	160
No. 145.	Luigi Cocktail ... ... ルギー カクテール	87
No. 146.	Magnolia Blossom Cocktail ... ... マグノリア ブロッサム カクテール...	87
No. 147.	Mah Jongg Cocktail ... ... マーヂャン カクテール	88
No. 148.	Maiden's Blush Cocktail ... ... メイードンス ブラッシュ カクテール	88
No. 360.	Maiden's Prayer Cocktail... ... ... メイドンス プレイヤー カクテール	160
No. 361.	Mandarin Cocktail ... ... マンダーリン カクテール...	160
No. 149.	Manhattan Cocktail ... ... マンハッタン カクテール	88
No. 150.	Manx Cocktail ... ... マンクス カクテール...	89
No. 151.	Martini Cocktail ... ... マルチニー カクテール	89
No. 152.	Martini (Medium) ... ... マルチニー (メディアム)	89
No. 153.	Martini (Sweet) ... ... マルチニー (甘口)	90
No. 154.	Mary Pickford Cocktail ... ... メリー ピックフォド カクテール ...	90
No. 155.	Mayfair Cocktail ... ... メイフェヤー カクテール	90
No. 362.	Melon Cocktail ... ... メロン カクテーン	161

INDEX

		Page
No. 363.	Merry Widow Cocktail (1) … … … メリー ウィドー カクテール (一) …	161
No. 364.	Merry Widow Cocktail (2) … … … メリー ウィドー カクテール (二) …	161
No. 156.	Millionaire Cocktail … … … … … ミリオネヤー カクテール… … …	91
No. 157.	Million Dollar Cocktail (1) … … … ミリオン ダラー カクテール (一)…	91
No. 158.	Million Dollar Cocktail (2) … … … ミリオン ダラー カクテール (二)…	92
No. 365.	Minnehaha Cocktail … … … … … ミニハーハー カクテール… … …	162
No. 366.	Mint Julep … … … … … … … ミント ジュレップ … … … …	162
No. 159.	Missouri Mule Cocktail … … … … ミゾリー ミュール カクテール… …	72
No. 160.	Modern Cocktail … … … … … … モダーン カクテール… … … …	92
No. 161.	Monkey Gland Cocktail … … … … モンキー グランド カクテール …	93
No. 162.	Montana Cocktail … … … … … … モンタナ カクテール… … … …	93
No. 367.	Monte Carlo Imperial Cocktail … モンテ カルロ インペリアル カクテール	163
No. 163.	Morning Cocktail … … … … … … モーニング カクテール … … …	93
No. 164.	Morning After Cocktail … … … … モーニング アフター カクテール …	94
No. 165.	Mountain Cocktail … … … … … … マウンテン カクテール … … …	94
No. 166.	My Own Cocktail … … … … … … マイ オーン カクテール … … …	95

INDEX

		Page
No. 368.	Newton's Special Cocktail ... ... ニュートンス スペシアル カクテール	163
No. 369.	New York Cocktail ... ... ニューヨーク カクテール	163
No. 370.	Nick's Own Cocktail ... ... ニックス オーン カクテール	164
No. 167.	Night-Cap Cocktail ... ... ナイト キャップ カクテール	95
No. 371.	Nineteen Cocktail ... ... ナインティーン カクテール	164
No. 168.	1920 Cocktail ... ... 一九二〇年 カクテール	95
No. 372.	Nose-dive Cocktail ... ... ノーズ ダイブ カクテール	165
No. 373.	Odd Spot Cocktail ... ... オッド スポット カクテール	165
No. 374.	O D's Special Cocktail ... ... オデルス スペシャル カクテール ...	166
No. 169.	Ocean Shore Cocktail ... ... オシアン ショーア カクテール ...	96
No. 375.	Oh. George Cocktail ... ... オー ヂョーヂ カクテール	166
No. 170.	Oh, Henry Cocktail ... ... オー ヘンリー カクテール	96
No. 376.	Old Bill Cocktail... ... ... オールド ビル カクテール	166
No. 171.	Old-Fashioned Whisky Cocktail ... オールド ファションド ウヰスキー カクテール	96
No. 377.	Old Grand Cocktail ... ... オールド グランド カクテール ...	167
No. 178.	Old Pal Cocktail ... ... オールド パール カクテール	99

INDEX

		Page
No. 172.	Old Tom Gin Cocktail ... ... オールド トム ジン カクテール ...	97
No. 173.	Old Tom Thumb Cocktail ... ... オールド トム サム カクテール ...	97
No. 174.	Olivette Cocktail ... ... オリブエッティー カクテール	97
No. 175.	Olympic Cocktail ... ... オリンピック カクテール	98
No. 176.	Opera Cocktail ... ... オペラ カクテール	98
No. 177.	Orange Blossom ... ... オレンヂ ブロッサム	98
No. 378.	Oriental Cocktail... ... ... オリエンタル カクテール...	167
No. 179.	Oyster Cocktail ... ... オイスター カクテール	99
No. 180.	Pall Mall Cocktail ... ... ポール モール カクテール	100
No. 379.	Panama Cocktail ... ... パナマ カクテール	167
No. 380.	Pansy Cocktail ... ... パンジー カクテール...	168
No. 181.	Paradise Cocktail ... ... パラダイス カクテール	100
No. 182.	Parisian Cocktail... ... ... パリージャン カクテール	100
No. 381.	Parisian Blonde Cocktail ... ... パリージャン ブロンド カクテール...	168
No. 382.	Paulaura Cocktail ... ... ポーローラ カクテール	168
No. 183.	Pegu Club Cocktail ... ... ペッグー クラブ カクテール	101

INDEX

		Page
No. 184.	Perfect Cocktail ... ... パーフェクト カクテール	101
No. 383.	Philippine Old Fashioned Cocktail... フイリツピン オールド フアシヨンド カクテール	169
No. 384.	Piccadilly Cocktail ... ... ピカデリー カクテール	169
No. 185.	Pick-me-up Cocktail ... ... ピック ミー アップ カクテール ...	101
No. 385.	Pine Cob Cocktail ... ... パイン コブ カクテール	169
No. 186.	Ping-Pong Cocktail ... ... ピンポン カクテール	102
No. 187.	Pink Lady Cocktail ... ... ピンク レディー カクテール	102
No. 188.	Pink Rose Cocktail ... ... ピンク ローズ カクテール	102
No. 386.	Pink Tit-Tat Cocktail ... ... ピンク チッタット カクテール	170
No. 387.	Pink Gin Cocktail ... ... ピンク ヂン カクテール	170
No. 388.	Pink Peter Cocktail ... ... ピンク ピーター カクテール	170
No. 189.	Pink Un Cocktail ... ... ピンク アン カクテール	103
No. 190.	Planters' Cocktail ... ... プランターズ カクテール	103
No. 389.	Poll Cocktail ... ... ポリー カクテール	171
No. 191.	Polo Cocktail ... ... ポロ カクテール	103
No. 192.	Porto Flip ... ... ポート フリップ	104

INDEX

Page

No. 193. Port Wine Cocktail 104
ポートワイン カクテール... ... ...

No. 390. Poop Deck Cocktail 171
プープ デック カクテール ... ...

No. 391. Poppy Cocktail 171
ポピー カクテール ... ...

No. 194. Prairie Oyster Cocktail 104
プレーアリー オイスター カクテール

No. 195. Pratt Cocktail 105
プラット カクテール ... ...

No. 392. Presto Cocktail 172
プレスト カクテール... ... ...

No. 196. Prestoman Cocktail 105
プレストマン カクテール... ... ...

No. 393. Pride of Cuba 172
プライド オブ キューバ ... ...

No. 394. Princes Cocktail 172
プリンセス カクテール ... ...

No. 197. Princess Mary Cocktail 105
プリンセス メリー カクテール ...

No. 198. Princeton Cocktail 106
プリンセトン カクテール... ... ...

No. 199. Puritan Cocktail 106
プュリタン カクテール ... ...

No. 200. Pussyfoot Cocktail 106
プッシーフート カクテール ... ...

No. 201. Quaker's Cocktail 107
クェーカース カクテール ... ...

No. 202. Quarter-Deck Cocktail 107
クォーター デック カクテール... ...

No. 203. Quartier Latin Cocktail 107
クォーティア ラテン カクテール ...

INDEX

Page

No. 395. Quelle Vie Cocktail 173
クエル ビー カクテール ... ...

No. 396. Racquet Club Cocktail 173
ラケット クラブ カクテール ... ...

No. 397. Rattle Snake Cocktail 173
ラットル スネーク カクテール... ...

No. 398. Ray Long Cocktail 174
レエイ ロング カクテール ... ...

No. 204. Reform Cocktail 108
リフォーム カクテール ... ...

No. 399. Resolute Cocktail 174
リゾルート カクテール ... ...

No. 205. Revolving Door Cocktail 108
リヴォルヴィング ドアー カクテール

No. 206. Rob Roy Cocktail 108
ロブ ローイ カクテール ... ...

No. 400. Robson Cocktail 174
ロブソン カクテール... ... ...

No. 401. Rolls Royce Cocktail 175
ロールス ロイス カクテール ... ...

No. 402. Rose Cocktail 175
ローズ カクテール ... ...

No. 207. Royal Cocktail (1) 109
ローヤル カクテール (一) ... ...

No. 404. Royal Cocktail (2) 176
ローヤル カクテール (二) ... ...

No. 403. Royal Ruby Cocktail 175
ローヤル ルビー カクテール ... ...

No. 405. Ruby Cocktail 176
ルビー カクテール ... ...

No. 208. Rum Daisy 109
ラム デーイジー ... ...

INDEX

		Page
No. 209.	San Francisco Cocktail ... ... サン フランシスコ カクテール ...	109
No. 406.	St. Germain Cocktail ... ... セント ヂヤーメン カクテール ...	176
No. 407.	Salome Cocktail ... ... サロメ カクテール	177
No. 408.	Santa Ana Cocktail ... ... サンタ アナ カクテール	177
No. 210.	Saratoga Cocktail ... ... サラトガ カクテール	110
No. 211.	Satan's Cocktail ... ... サタンス カクテール	110
No. 409.	Savoy Hotel Special Cocktail ... ... サーボイ ホテル スペシアル カクテール	177
No. 410.	Scarlet Runner Cocktail ... ... スカーレット ランナー カクテール ...	178
No. 411.	Scoff-Law Cocktail ... ... スコフ ロー カクテール	178
No. 212.	Scotch Cocktail ... ... スコッチ カクテール	110
No. 213.	Scotch Heather Cocktail ... ... スコッチ ヒザー カクテール	111
No. 214.	Scots Guards Cocktail ... ... スコット ガード カクテール	111
No. 215.	September Moon Cocktail ... ... セプテンバー ムーン カクテール ...	111
No. 216.	Services Cocktail ... ... サービセス カクテール	112
No. 412.	Seventh Heaven Cocktail ... ... セブンス ヘブン カクテール	178
No. 413.	Sevilla Cocktail (1) ... ... セビラー カクテール (一)	179

INDEX

		Page
No. 414.	Sevilla Cocktail (2) … … … … セビラー カクテール (二) … …	179
No. 217.	Shamrock Cocktail … … … … シャムロック カクテール … … …	112
No. 415.	Shanghai Cocktail … … … … シヤンハイ カクテール … … …	179
No. 416.	Say When Cocktail … … … … セーイ ホエン カクテール … …	180
No. 218.	Sherry Cocktail … … … … … シェリー カクテール … … … …	112
No. 417.	Shoo! Shoo! Cocktail … … … シュー シュー カクテール … … …	180
No. 219.	Side-Car Cocktail … … … … サイドカー カクテール … … …	113
No. 418.	Siberian Cocktail … … … … シベリアン カクテール … … …	180
No. 220.	Silver Cocktail (1) … … … … シルバー カクテール (一) … …	113
No. 221.	Silver Cocktail (2) … … … … シルバー カクテール (二) … …	113
No. 222.	Silver Fancy Cocktail … … … シルバー フェンシー カクテール …	114
No. 419.	Silver King Cocktail … … … … シルバー キング カクテール … …	181
No. 223.	Silver Streak Cocktail … … … シルバー ストリーク カクテール …	114
No. 420.	Similar Cocktail … … … … … シミラー カクテール … … … …	181
No. 224.	Sir Walter Cocktail … … … … サー ワルター カクテール … …	114
No. 225.	Sloeberry Cocktail … … … … スローベリー カクテール … … …	115

INDEX

		Page
No. 226.	Smile Cocktail ... ... スマイル カクテール...	115
No. 227.	Smoke Screen Cocktail ... ... スモーク スクリーン カクテール ...	115
No. 228.	So Different Cocktail... ... ... ソー ディファレント カクテール ...	116
No. 229.	So So Cocktail ... ... ソー ソー カクテール	116
No. 421.	Some Moth Cocktail ... ... サム モス カクテール	181
No. 422.	Sonza's Wilson Cocktail ... ... ソンザース ウォルソン カクテール...	182
No. 423.	S. O. S. Cocktail... ... ... エス オー エス カクテール	182
No. 424.	Soul Kiss Cocktail (1) ... ... ソール キッス カクテール (一) ...	182
No. 230.	Soul Kiss Cocktail (2) ... ... ソール キッス カクテール (二) ...	116
No. 425.	Spencer Cocktail... ... ... スペンサー カクテール	183
No. 426.	Spring Feeling Cocktail ... ... スプリング フィーリング カクテール	183
No. 231.	Stanley Cocktail ... ... スタンレー カクテール	117
No. 232.	Star Cocktail ... ... スター カクテール	117
No. 233.	Starboard Light Cocktail ... ... スターボード ライト カクテール ...	117
No. 234.	Stinger Cocktail ... ... スティンガー カクテール	118
No. 427.	Straight Law Cocktail ... ... ストレート ロー カクテール	183

INDEX

Page

No. 235. Subway Cocktail 118
サブウェイ カクテール ... ...

No. 236. Sudden Death Cocktail 118
サドン デス カクテール ... ...

No. 428. Swisse Cocktail 184
スゥイス カクテール ... ...

No. 237. Sumner Cocktail... 119
サマー カクテール ... ...

No. 238. Sunshine Cocktail 119
サンシャイン カクテール ... ...

No. 239. Sweet Mama Cocktail 119
スキート ママー カクテール ... ...

No. 429. Sweet Patotie Cocktail 184
スキート パトテー カクテール ...

No. 430. Swizzles Cocktail 184
スキッズルス カクテール ... ...

No. 240. Tail-Spin Cocktail 120
テイル スピン カクテール ... ...

No. 241. Tanglefoot Cocktail 120
タングフート カクテール... ... ...

No. 242. Tango Cocktail 120
タンゴ カクテール ... ...

No. 431. Tempter Cocktail 185
テンプター カクテール ... ...

No. 243. Tennessee Wildcat Cocktail 121
テネシー ワイルド キャット カクテール

No. 432. Third Degree Cocktail 185
サード デグリー カクテール ... ...

No. 433. Third Rail Cocktail 185
サード レール カクテール ... ...

No. 244. Thistle Cocktail 121
シスル カクテール ... ...

INDEX

		Page
No. 245.	Thunder Cocktail ... ... サンダー カクテール	121
No. 434.	Thuder and Lightning Cocktail ... サンダー エンド ライトニング カクテール	186
No. 246.	Tipperary Cocktail ... ... チッペラリー カクテール	122
No. 435.	T. N. T. Cocktail ... ... ティー エヌ ティー カクテール ...	186
No. 436.	Tokyo Cocktail ... ... トウキョー カクテール	186
No. 247.	Touch-me-not Cocktail ... ... タッチ ミー ナット カクテール ...	122
No. 248.	Travelling Salesman Cocktail... ... トラベリング セールスマン カクテール	122
No. 437.	Trilby Cocktail ... ... トリルビー カクテール	187
No. 249.	Trinity Cocktail ... ... トリニテー カクテール	123
No. 438.	Trocadero Cocktail ... ... トロケードロ カクテール...	187
No. 250.	Tropical Cocktail ... ... トロピカル カクテール	123
No. 251.	Turf Club Cocktail ... ... ターフ クラブ カクテール	123
No. 252.	Tuxedo Cocktail... ... ... タキシード カクテール	124
No. 253.	Twelve Mile Limit Cocktail ... ... トウエルヴ マイル リミット カクテール	124
No. 439.	Typhoon Cocktail ... ... タイフーン カクテール	187
No. 440.	Up-to-Date Cocktail ... ... アップ ツー デート カクテール ...	188

INDEX

Page

No. 441. Valencia Cocktail 188
ヴァレンシア カクテール ... ...

No. 254. Vanish Cocktail 124
バニシュ カクテール ... ...

No. 255. Vermouth Cocktail 125
ベルモット カクテール ... ...

No. 442. Victor Cocktail 188
ヴィクター カクテール ... ...

No. 256. Virgin Cocktail (1) 125
ヴァーデン カクテール (一) ... ...

No. 257. Virgin Cocktail (2) 125
ヴァーデン カクテール (二) ... ...

No. 258. Virginian Cocktail 126
ヴァージニアン カクテール ... ...

No. 259. Walker Cocktail 126
ウォーカー カクテール ... ...

No. 260. Waldorf Cocktail 126
ワードーフ カクテール ... ...

No. 261. Ward Eight Cocktail 127
ワード エイト カクテール ... ...

No. 262. Washington Cocktail 127
ワシントン カクテール ... ...

No. 263. Wax Cocktail 127
ワックス カクテール ... ...

No. 264. Wedding Bell Cocktail 128
ウェディング ベル カクテール ... ...

No. 265. Welcome Stranger Cocktail 128
ウエルカム ストレンジヤー カクテール

No. 266. Wembley Cocktail 128
ウェインブレーイ カクテール ... ...

No. 267. Whisky Cocktail 129
ウヰスキー カクテール ... ...

INDEX

		Page
No. 268.	Whisky Daisy ... ... ウヰスキー デーイジー	129
No. 269.	White Cargo Cocktail ... ... ホワイト カーゴ カクテール	129
No. 270.	White Lady Cocktail ... ... ホワイト レデイー カクテール ...	130
No. 271.	White Rose Cocktail ... ... ホワイト ローズ カクテール	130
No. 272.	Whoopee Cocktail ... ... フーピー カクテール...	130
No. 273.	Xanthia Cocktail ... ... エキサンシヤ カクテール...	131
No. 443.	X. Y. Z. Cocktail ... ... エッキス ワイ ゼット カクテール ...	189
No. 274.	Yacht Club Cocktail ... ... ヨット クラブ カクテール...	131
No. 275.	Yokohama Cocktail ... ... ヨコハマ カクテール...	131
No. 276.	Zaza Cocktail ... ... ザザ カクテール...	132
No. 277.	Zig-Zag Cocktail ... ... ジッグ ザッグ カクテール	132
No. 278.	Zowie Cocktail ... ... ゾーウィー カクテール	132

What is a Dash? ... ... 本書中にある「滴」の意味		33
What to put into Cocktails... ... ... 何をカクテールに飾るべきか		64
Method of mixing Cocktails ... ... 混ぜ方		56

DRINKS

Mixed Drinks

		Page
No. 1.	American Beauty ... ... アメリカン ビューティー	191
No. 2.	Artillery Punch ... ... アーティラリー パンチ	192
No. 3.	Bacardi Fizz... ... ... バカディー フイッヅ	192
No. 4.	Bacardi Golden Fizz ... ... バカディー ゴールデン フイッヅ ...	193
No. 5.	Bacardi Peach ... ... バカディー ピーチ	193
No. 6.	Bacardi Morning Star ... ... バカディー モーニング スター... ...	194
No. 7.	Bordeaux Punch... ... ... ボルドー パンチ...	194
No. 8.	Black Velvet Punch ... ... ブラック ベルベット パンチ	195
No. 9.	Brandy Flip ... ... ブランデー フリップ	196
No. 10.	Brandy Punch ... ... ブランデー パンチ	196
No. 11.	Brandy Rickey ... ... ブランデー リッケー	197
No. 12.	Brown Velvet Punch... ... ... ブラウン ベルベット パンチ	197
No. 13.	Bull Dog ... ... ブル ドッグ	198
No. 14.	Canadian Club High Ball... ... ... カナディアン クラブ ハイ ボール ...	198
No. 15.	Canadian Club Rickey ... ... カナディアン クラブ リッケー	198

INDEX

		Page
No. 16.	Champagne Cup (1) ... ... シャンペン カップ (一)	199
No. 17.	Champagne Cup (2) ... ... シャンペン カップ (二)	200
No. 18.	Champagne Punch (1) ... ... シャンペン パンチ (一)	200
No. 19.	Champagne Punch (2) ... ... シャンペン パンチ (二)	201
No. 20.	Claret Cup ... ... クラレット カップ	201
No. 21.	Claret Flip ... ... クラレット フリップ	202
No. 22.	Claret Punch ... ... クラレット パンチ	202
No. 23.	Club Cup ... ... クラブ カップ	203
No. 24.	Desert Healer ... ... デザート ヒーラー	203
No. 25.	Egg Nogg ... ... エッグ ノッグ	204
No. 26.	Eton Blazer ... ... イートン ブレーザー	204
No. 27.	Fedora Long Fancy Drink ... ... フェドラー ロング フェンシー ドリンク	205
No. 28.	Gin Fizz (1) ... ... ヂン フイッヅ (一)	205
No. 29.	Gin Fizz (2) ... ... ヂン フイッヅ (二)	206
No. 30.	Gin Julep ... . ヂン ジュレップ	206
No. 31.	Gin Punch ... ... ヂン パンチ	207

INDEX

		Page
No. 32.	Gin Rickey ... ... ヂン リッケー	207
No. 33.	Gin Sling ... ... ヂン スリング	208
No. 34.	Gin Spider ... ... ヂン スパイダー	208
No. 35.	Grog American (Special) ... ... グロッグ アメリカン (スペッシァル)	209
No. 36.	Horse's Neck ... ... ホーセズ ネック	209
No. 37.	Hot Rum Punch ... ... ホット ラム パンチ	210
No. 38.	Imperial Egg Nogg ... ... イムペリアル エッグ ノッグ	210
No. 39.	John Collins ... . ジョン コリンス	211
No. 40.	Mammy Taylor ... ... マミー テイーラー	211
No. 41.	Milk Punch (1) ... ... ミルク パンチ (一)	212
No. 42.	Milk Punch (2) ... ... ミルク パンチ (二)	212
No. 43.	Milk Shake ... ... ミルク セーキ	213
No. 44.	Morning Glory Fizz (1) ... ... モーニング グローリー フイッヅ (一)	213
No. 45.	Morning Glory Fizz (2) ... ... モーニング グローリー フイッヅ (二)	214
No. 46.	Mulled Claret ... ... マールド クラレット	215
No. 47.	Ostend Fizz ... ... オステンド フイッヅ	215

DRINKS

		Page
No. 48.	Port Flip ... ... ポート フリップ	216
No. 49.	Port Wine Cobbler ... ... ポート ワイン コブラー	216
No. 50.	Prince of Wales ... ... プリンス オブ ウエールス	217
No. 51.	Rock and Rye ... ... ロック エンド ライ	217
No. 52.	Ruby Fizz ... ... ルビー フイッヅ	218
No. 53.	Rum and Butter ... ... ラム エンド バター	218
No. 54.	Prairie Oyster ... ... プレーアリー オイスター...	219
No. 55.	Quencher ... ... クェンチャー	219
No. 56.	Royal Fizz ... ... ローヤル フイッヅ	220
No. 57.	Rum Flip ... ... ラム フリップ	220
No. 58.	Sherry Cobbler ... ... シェリー コブラー	221
No. 59.	Sherry Flip ... ... シェリー フリップ	221
No. 60.	South Side ... ... サウス サイド	222
No. 61.	Sherry Spider ... ... シェリー スパイダー	222
No. 62.	Silver Fizz ... ... シルヴァー フイシヅ	223
No. 63.	Swisses ... ... スイセズ	223

DRINKS

Page

No. 64. Tea Punch (cold) 224
ティー パンチ（冷たきもの） ... ...

No. 65. Texas Fizz 224
テキサス フイッグ ... ...

No. 66. Tom Collins (Brandy) 225
トム コリンス（ブランデー） ... ...

No. 67. Whisky Cobbler 225
ウキスキー コブラー ... ...

No. 68. Whisky Sour 226
ウキスキー サワー ... ...

Usual Sequence of Wines for Formal Dinners ... 227

正式のディナーに添えるワイン各種 228

What is a Dash?

The frequent use of the term "Dash" is made in the pages of this little book. A "dash" is approximately one third of a teaspoonful.

この書に屢々「滴」の字が使つてある（例へば「アンゴーストラ ビター 二滴」等である）この「滴」は「しづく」の意ではなく、約茶匙三分の一杯の量である。

COCKTAILS

No. 1. Absinthe Cocktail

⅔ Absinthe, ⅙ Dry Gin,
⅙ Gomme Syrup, Dash of Orange Bitters,
Dash of Angostura Bitters.

アブサン カクテール

アブサン	三分ノ二
ドライ ヂン	六分ノ一
ゴム シロップ	同
オレンヂ ビター	一滴
アンゴーストラ ビター	同

No. 2. Adonis Cocktail

Dash of Orange Bitters, ⅓ Sherry,
⅔ Italian Vermouth.

アドニス カクテール

オレンヂ ビター	一滴
シエリー	三分ノ一
イタリアン ベルモット	三分ノ二

No. 3. After Dinner Cocktail

Glass of Bacardi, 2 dashes of Creme de Cacao, Dash of Anisette.

アフタ デイナー カクテール

バカディー	グラス一杯
クリーム デ カヽオ	二滴
アニセット	一滴

No. 4. Alaska Cocktail

⅓ Yellow Chartreuse, ⅔ Dry Gin.

アラスカ カクテール

エロー シアトルース	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 5. Alexander Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ Creme de Cacao,
⅓ Fresh Cream.

アレキサンダー カクテール

ドライ ヂン	三分ノ一
クリーム デ カヽオ	同
クリーム	同

No. 6. Alexander Cocktail (2)

⅓ Dry Gin, ⅓ Fresh Cream,
⅓ Peppermint.

アレキサンダー カクテール (二)

ドライ ヂン	三分ノ一
クリーム	同
ペパーミント	同

COCKTAILS

No. 7. Angel Cocktail (for 3 people)

1½ Dry Gin, 1 French Vermouth, Teaspoonful of Grenadine, ½ teaspoonful Benedictine, 3 dashes Angostura Bitters, Juice of a Fresh Peach, 1 Fresh Egg.

エンヂエル カクテール （三人前）

ドライ ヂン	一パート半
フレンチ ベルモット	一パート
グレネデイン	茶匙一杯
ベネデクテイン	茶匙半杯
アンゴーストラ ビター	三滴

桃一個分の搾汁、玉子一個分

No. 8. Angel's Kiss Cocktail

Pour into liqueur glass ⅔ Creme de Cacao, ⅓ Fresh Cream.

エンヂエルス キッス カクテール

下記の材料をリキユー グラスに入れる

クリーム デカヽオ	三分ノ二
クリーム	三分ノ一

No. 9. Artist's Special Cocktail

⅓ Scotch Whisky, ⅓ Sherry, ⅙ Lemon Juice, ⅙ Gomme Syrup.

アーテスト スペッシアル カクテール

スコッチ ウヰスキー	三分ノ一
シエリー	同
レモン汁	六分ノ一
ゴム シロップ	同

No. 10. Bacardi Cocktail

Juice of ½ a Lemon, Glass of Bacardi, Teaspoonful of Powdered Sugar.

バカデイー カクテール

レモン半個分の搾り汁	
バカデイー	グラス一杯
粉砂糖	茶匙一杯

No. 11. Bacardi Bronx Cocktail

¼ Orange Juice, ¼ Bacardi, ¼ French Vermouth, ¼ Italian Vermouth.

バカデイー ブロンクス カクテール

オレンヂ汁	四分ノ一
バカデイー	同
フレンチ ベルモット	同
イタリアン ベルモット	同

No. 12. Bacardi Dubonnet Cocktail

½ Bacardi, ½ Dubonnet, Juice of ½ a Lemon, Teaspoonful of Grenadine.

バカデイー デュボネー カクテール

バカデイー	二分ノ一
デユボネー	同
レモン半個分の搾汁	
グレネデイン	茶匙一杯

No. 13. Bacardi Flip Cocktail

1 Fresh Egg, Glass of Bacardi, Teaspoonful of Sugar.

バカデイー フリップ カクテール

玉子	一個分
バカデイー	グラス一杯
砂糖	茶匙一杯

No. 14. Bamboo Cocktail

Dash of Orange Bitters, ½ Dry Sherry, ½ French Vermouth.

バンブー カクテール

オレンヂ ビター	一滴
ドライ シエリー	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同

No. 15. Bengal Tiger Cocktail

2 Dry Gin, 1 Grenadine, White of Egg, Juice of Fresh Lemon.

ベンガル タイガー カクテール

ドライ ヂン	二パート
グレネデイン	一パート
玉子の白味	一個分
レモン一個分の搾汁	

No. 16. Bijou Cocktail

⅓ Green Chartreuse, ⅓ Italian Vermouth, ⅓ Dry Gin, Dash of Orange Bitters.

ビジョー カクテール

グリーン シヤトルース	三分ノ一
イタリアン ベルモット	同
ドライ ヂン	同
オレンヂ ビター	一 滴

No. 17. Black Eye Cocktail

½ Scotch Whisky, ½ Fresh Cream, 3 dashes Creme de Cacao.

ブラック アイ カクテール

スコッチ ウヰスキー	二分ノ一
クリーム	同
クリーム デ カヽオ	三 滴

No. 18. Black Friars Cocktail

½ Dry Gin, ¼ French Vermouth, 2 teaspoonfuls Benedictine, 2 teaspoonfuls Orange Curacao, Teaspoonful of Brandy, Dash of Angostura Bitters may be added if required.

ブラック フライアース カクテール

ドライ ヂン	二分ノ一
フレンチ ベルモット	四分ノ一
ベネデクテイン	茶匙二杯
オレンヂ クューラソー	同
ブランデー	茶匙一杯

お好みによりアンゴーストラ ビター一滴を加へるも可

No. 19. Blackthorn Cocktail

½ Irish Whisky, ½ French Vermouth,
3 dashes Angostura Bitters,
3 dashes Absinthe.

ブラックソーアン カクテール

アイリッシュ ウヰスキー　二分ノ一
フレンチ ベルモット　同
アンゴーストラ ビター　三滴
アブサン　同

No. 20. Blanche Cocktail

⅓ Cointreau, ⅓ Anisette,
⅓ Curacao (white).

ブランチ カクテール

コイントルー　三分ノ一
アニセット　同
キューラソー（白）　同

No. 21. Boomerang Cocktail

3 dashes Maraschino, Dash of Angostura Bitters, ⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth, ⅓ Italian Vermouth.

ブーマラング カクテール

マラスキノ　三滴
アンゴーストラ ビター　一滴
ドライ ヂン　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
イタリアン ベルモット　同

No. 22. Brandy Cocktail

2 dashes Angostura Bitters,
2 teaspoonfuls Gomme Syrup,
Glass of Brandy.

ブランデー カクテール

アンゴーストラ ビター	二 滴
ゴム シロップ	茶匙二杯
ブランデー	グラス一杯

No. 23. Brandy Daisy

⅔ Brandy, ⅙ Syrup of Grenadine,
Juice of ½ a Lemon.

ブランデー デーイジー

ブランデー	三分ノ二
グレネデイン	六分ノ一
レモン搾汁	半 個 分

No. 24. Brandy Flip

Yolk of a Fresh Egg, ⅔ Brandy,
Teaspoonful of Gomme Syrup.
Grate a little Nutmeg on top.

ブランデー フリップ

玉子の黄味	一 個 分
ブランデー	三分ノ二
ゴム シロップ	茶匙一杯

出來上つたカクテールの上へ小さいナッツメッグをすりおろす

No. 25. Brandy Gump Cocktail

Glass of Brandy, Juice of ½ a Lemon,
Sweeten with Grenadine.

ブランデー ガンプ カクテール

ブランデー	グラス一杯
レモン半個分の搾汁	
グレネデインにて甘くする	

No. 26. Brandy Sour Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
Juice of ½ a Lemon, 1 glass Brandy.

ブランデー サワー カクテール

ゴム シロップ	茶匙一杯
レモンの搾汁	半個分
ブランデー	グラス一杯

No. 27. Brazil Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
3 dashes Absinthe, ½ Sherry,
½ French Vermouth.

ブラジル カクテール

アンゴーストラ ビター	三滴
アブサン	同
シエリー	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同

No. 28. Bridal Veil Cocktail

½ Dry Gin, ½ French Vermouth,
Teaspoonful of Orange Juice.

ブライダル ヴィール カクテール

ドライ ヂン　二分ノ一
フレンチ ベルモット　同
オレンヂ汁　茶匙一杯

No. 29. Broadway Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
Dash of Absinthe, Juice of ½ an Orange,
⅓ Italian or French Vermouth,
⅓ Canadian Club Whisky.

ブロートヴエイ カクテール

アンゴーストラ ビター　一滴
アブサン　同
オレンヂ半個分の搾汁
イタリアン ベルモット又は
フレンチ ベルモット　三分ノ一
カナヂイアン クラブ
ウヰスキー　同

No. 30. Bronx Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth,
⅓ Italian Vermouth, Juice of ¼ Orange.

ブロンクス カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
イタリアン ベルモット　同
オレンヂ四分ノ一個分の搾汁

No. 31. Brooklyn Cocktail

Dash of Amer Picon, Dash of Maraschino,
⅔ Canadian Club Whisky,
⅓ French Vermouth.

ブルックリン カクテール

エマー ピコン　一滴
マラスキソ　同
カナデイアン クラブ
　ウヰスキー　三分ノ二
フレンチ ベルモット　三分ノ一

No. 32. Bunny Hug Cocktail

⅓ Gin, ⅓ Scotch Whisky, ⅓ Absinthe.

バニー ハッグ カクテール

ヂン　三分ノ一
スコッチ ウヰスキー　同
アブサン　同

No. 33. Burning Sands Cocktail

2 dashes Orange Bitters, 1 dash Curacao,
⅓ French Vermouth, ⅔ Dry Gin.

バーニング サンド カクテール

オレンヂ ビター　二滴
キューラソー　一滴
フレンチ ベルモット　三分ノ一
ドライ ヂン　三分ノ二

No. 34. C. F. H. Cocktail

1/6 Grenadine, 1/6 Caloric Punch,
1/6 Calvados, 1/6 Lemon Juice, 1/3 Gin.

シー エフ エッチ カクテール

グレネデイン	六分ノ一
カロリック パンチ	同
カルベドス	同
レモン汁	同
ヂン	三分ノ一

No. 35. Cafe de Paris Cocktail

White of Egg, 1/6 Syrup of Anisette,
2/3 Gin, Teaspoonful of Cream.

カフエー ド パリス カクテール

玉子の白味	一個分
アニセットのシロップ	六分ノ一
ヂン	三分ノ二
クリーム	茶匙一杯

No. 36. Cameron's Kicktail

1/3 Scotch Whisky, 1/3 Irish Whisky,
1/6 Lemon Juice, 1/6 Orgeat Syrup.

カメロンズ キック カクテール

スコッチ ウヰスキー	三分ノ一
アイリッシュ ウヰスキー	同
レモン汁	六分ノ一
オーアジャット(巴旦杏)シロップ	同

No. 37. Canadian Club Cocktail

⅔ Canadian Club Whisky,
⅓ Italian Vermouth,
Dash of Angostura Bitters.

カナデイアン クラブ カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ二
イタリアン ベルモット	三分ノ一
アンゴストラー ビター	一滴

No. 38. Canadian Cocktail

2 dashes Angostura Bitters,
2 teaspoonfuls Gomme Syrup,
Glass of Canadian Club Whisky.

カナデイアン カクテール

アンゴーストラ ビター	二滴
ゴム シロップ	茶匙二杯
カナデイアン クラブ ウヰスキー	グラス一杯

No. 39. Carroll Cocktail

⅓ Italian Vermouth, ⅔ Brandy.
Serve with a Pickled Walnut.

カロール カクテール

イタリアン ベルモット	三分ノ一
ブランデー	三分ノ二

カクテールが出來上つた時胡桃を割つて添える

No. 40. Casino Cocktail

In a wineglass put 1 lump of Sugar, soak it with Absinthe, add 1 lump of Ice, fill the glass with Champagne, add a dash of Brandy, and squeeze a piece of Lemon Peel on top.

カシノ カクテール

ワイン グラスに砂糖一塊を入れアブサンにて解かし氷一片を加へた後シャンペンにてグラスを満しブランデー一滴を加へ其の上へ小さいレモンの皮をしぼる

No. 41. Cecil Cocktail

Yolk of Egg, 1 glass of Brandy,
Teaspoonful of Castor Sugar.

Shake well and strain into large wineglass and fill up with Champagne.

セシル カクテール

玉子の黄味	一個分
ブランデー	グラス一杯
粉砂糖	茶匙一杯

カクテール シェーカーにてよく振り大きいワイン グラスに注ぎシャンペンにてグラスを一杯に満す

No. 42. Champagne Cocktail

In a wineglass put 1 lump of Sugar saturated with Angostura Bitters, and 1 lump of Ice, fill the glass with Champagne, squeeze a piece of Lemon Peel on top.

シャンペン カクテール

一塊の砂糖にアンゴーストラ ビターをよく浸してワイングラスに入れ、氷一片を加へ更にシャンペンをグラスに一杯注ぎ、レモン皮をしぼりよく混ぜて供す

No. 43. Champagne Julep

Use a large fancy wineglass, put in 1 lump of Sugar and 1 sprig of Fresh Mint, 1 lump of Ice, then pour your Champagne very slowly at the same time stirring gently all the time, and ornament the top in a tasty manner with fruit in season.

シャンペン ジュレツプ

大きいワイングラスに砂糖一塊と薄荷一枝と氷一片を入れ、シャンペンを徐々に混ぜながら加へ最後に季節の果實を味付けとして飾る

No. 44. Champagne Pick-me-Up

1 liqueur glass Brandy,
1 liqueur glass French Vermouth,
Teaspoonful of Gomme Syrup.

Shake well, strain into large wineglass and add Champagne.

シャンペン ピツク ミー アップ

ブランデー　リキューグラス一杯
フレンチ ベルモット　同
ゴム シロップ　茶匙一杯

上記の材料をよく攪混ぜ、ワイングラスに注ぎ、シャンペンを加へる

No. 45. Chauffeur Cocktail

Dash of Orange Bitters, Dash of Angostura Bitters, ⅓ French Vermouth,
⅓ Scotch Whisky, ⅓ Dry Gin.

ショーファー カクテール

オレンヂ ビター　一滴
アンゴーストラ ビター　同
フレンチ ベルモット　三分ノ一
スコッチ ウヰスキー　同
ドライ ヂン　同

No. 46. Cherisher Cocktail

1/5 Heering Cherry Brandy,
2/5 French Vermouth,
1/5 Italian Vermouth, 1/5 Dry Gin.

チエリッシヤー カクテール

ヒーリング チェリー ブランデー	五分ノ一
フレンチ ベルモット	五分ノ二
イタリアン ベルモット	五分ノ一
ドライ デン	同

No. 47. Cherry Blossom Cocktail

½ Heering Cherry Brandy, ½ French Vermouth, Dash of Peach Bitters.
Serve with a cherry.

チェリー ブロッサム カクテール

ヒーリング チェリー ブランデー	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同
ピーチ ビター	一滴

出來上つたカクテールに櫻桃を飾る

No. 48. Chicago Cocktail

½ Dry Gin, ½ Bacardi, Juice of ½ Lemon, Dash of Orange Bitters, Dash of Maple Syrup, Dash of Benedictine.

シカゴ カクテール

ドライ デン	二分ノ一
バカディー	同
レモン搾汁	半個分
オレンヂ ビター	一滴
メープル シロップ	同
ベネデクテイン	同

No. 49. Chili Cocktail

⅔ Dry Gin, ⅓ Lime Juice,
Dash of Angostura Bitters.

チリー カクテール

ドライ ヂン	三分ノ二
ライム汁	三分ノ一
アンゴーストラ ビター	一滴

No. 50. Chinese Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
3 dashes Maraschino, 3 dashes Curacao,
3 dashes Gomme Syrup, Glass of Rum.

チヤイニーズ カクテール

アンゴーストラ ビター	三滴
マラスキノ	同
キューラソー	同
ゴム シロップ	同
ラム	グラス一杯

No. 51. Chinese Hop Cocktail

¾ Peppermint, ¼ Cream, 1 Fresh Egg.

チャイニーズ ホップ カクテール

ペパーミント	四分ノ三
クリーム	四分ノ一
玉子	一個

No. 52. Chocolate Cocktail

Yolk of Egg, 1/6 Yellow Chartreuse, 1/3 Port Wine, Teaspoonful of Ground Chocolate.

チョコレート カクテール

玉子の黄味	一個分
エロー シヤトルース	六分ノ一
ポートワイン	三分ノ一
粉チヨコレート	茶匙一杯

No. 53. Chorus Lady Cocktail

1/3 Old Tom Gin, 1/3 Italian Vermouth, 1/3 French Vermouth, 1/4 Orange Juice. Serve with slice of Orange.

コーラス レデイー カクテール

オールド トム ヂン	三分ノ一
イタリアン ベルモット	同
フレンチ ベルモット	同
オレンヂ四分ノ一個分の搾り汁	
オレンヂ一切を飾つて供す	

No. 54. Claridge Cocktail

1/3 French Vermouth, 1/3 Old Tom Gin, 1/6 Apricot Brandy, 1/6 Cointreau.

クラリッヂ カクテール

フレンチ ベルモット	三分ノ一
オールド トム ヂン	同
アプリコット ブランデー	六分ノ一
コイントルー	同

No. 55. Clover Club Cocktail

White of Egg, Juice of ¼ Lemon,
Teaspoonful of Grenadine, ⅓ Gin,
⅙ Italian Vermouth.

クローバー クラブ カクテール

玉子の白味	一 個 分
レモン搾汁	四分ノ一個分
グレネデイン	茶 匙 一 杯
ヂン	三分ノ一
イタリアン ベルモット	六分ノ一

No. 56. Cole Special Cocktail

¼ French Vermouth, ¼ Italian Vermouth,
¼ Old Tom Gin, ¼ Grenadine,
1 or more Fruit Juice, White of Egg.

コーウル スペッシァル カクテール

フレンチ ベルモット	四分ノ一
イタリアン ベルモット	同
オールド トム ヂン	同
クレネデイン	同
果實汁	一個分又は其れ以上
玉子の白味	一 個 分

No. 57. Colonial Cocktail

⅔ Gin, ⅓ Grape Fruit Juice,
Dash of Maraschino.

コロニアル カクテール

ヂン	三分ノ二
グレープ汁	三分ノ一
マラスキノ	一 滴

No. 58. Commodore Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
2 dashes Orange Bitters, Juice of ¼ Lemon,
Glass of Canadian Club Whisky.

コモドーア カクテール

ゴム シロップ	茶匙一杯
オレンヂ ビター	二滴
レモンの搾汁	四分ノ一個分
カナヂアン クラブ ウヰスキー	グラス一杯

No. 59. Coronation Cocktail

2 dashes Maraschino, 3 dashes Orange Bitters, ⅔ French Vermouth, ⅓ Sherry.

コロネーション カクテール

マラスキノ	二滴
オレンヂ ビター	三滴
フレンチ ベルモット	三分ノ二
シエリー	三分ノ一

No. 60. Country Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup, 4 dashes Angostura Bitters, ½ wineglass Brandy, 1 wineglass Port, 1 Egg.
Grate Nutmeg on top.

カントリー カクテール

ゴム シロップ	茶杯一杯
アンゴーストラ ビター	四滴
ブランデー	ワイングラス半杯
ポート	ワイングラス一杯
玉子	一個

ナッツメッグをすりおろす

No. 61. Country Club Cocktail

½ Bacardi, ½ French Vermouth,
Dash of Orange Curacao.

カントリー クラブ カクテール

バカデイー	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同
オレンヂ キューラソー	一 滴

No. 62. Court Cocktail

(for four)

1 Grenadine, 2 Dry Gin, 1 Bacardi,
½ Lemon Juice, ½ Orange Juice,
2 Egg Whites.

コート カクテール

グレネデイン	一バート
ドライ ヂン	二バート
バカデイー	一バート
レモン汁	半バート
オレンヂ汁	同
玉子の白味	二バート

No. 63. Cowboy Cocktail

⅔ Scotch Whisky, ⅓ Fresh Cream

カーボーイ カクテール

スコッチ ウヰスキー	三分ノ二
クリーム	三分ノ一

Method of Mixing:

Fill the Shaker about a third full with cracked Ice, next put in your Bitters, Flavorings, etc., then the main ingredients. Now fix the top on securely and shake vigorously to and fro until you can tell by the outside that the contents are very cold, then strain carefully into glasses.

混　ぜ　方

始めにカクテール　シェーカーの中へ三分ノ二位ひかき氷を入れ、次にお好みのビター、香料等を入れ、更にお望みの材料を入れ、口をよく閉め烈しく前後に振り、シェーカーが冷えて來た時、しづかにカクテール グラスに注ぐ。

No. 64. Crow's Wing Cocktail

¾ Bacardi, ¼ Lemon Juice.

クロース ウイング カクテール

バカデイー	四分ノ三
レモン汁	四分ノ一

No. 65. Cuban Cocktail

⅔ Brandy, ⅓ Apricot Brandy,
Juice of ¼ Lemon.

キューバン カクテール

ブランデー	三分ノ二
アプリコット ブランデー	三分ノ一
レモンの搾汁	四分ノ一個分

No. 66. Cuban Manhattan Cocktail

½ Bacardi, ½ Italian Vermouth,
Few dashes Angostura Bitters.

キューバン マンハッタン カクテール

バカデイー	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同
アンゴーストラ ビター	數 滴

No. 67. Dacqueri Cocktail

⅔ Bacardi, ⅓ Grenadine,
Juice of ½ a Lemon.

ダックォリー カクテール

バカデイー　三分ノ二
グレネデイン　三分ノ一
レモン半個分の搾汁

No. 68. De Riguer Cocktail

½ Scotch Whisky, ¼ Grape Juice,
¼ Honey.

デ リギュー カクテール

スコッチ ウヰスキー　二分ノ一
グレープ汁　四分ノ一
蜂蜜　同

No. 69. Demi-Virgin Cocktail

¾ Dry Gin, ¼ Grenadine,
Juice of ½ a Lemon,
Few dashes Orange Bitters.

デミ ヴァージン カクテール

ドライ ヂン　四分ノ三
グレネデイン　四分ノ一
レモン搾汁　半個分
オレンヂ ビター　數滴

No. 70. Depew Cocktail

2 dashes Orange Bitters, Dash of Absinthe,
½ Dry Sherry, ½ Dry Gin.

デピュー カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
アブサン	一 滴
ドライ シェリー	二分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 71. Diabola Cocktail

⅔ Dubonnet, ⅓ Gin,
2 dashes Orgeat Syrup.

ダイアボラ カクテール

デュボネー	三分ノ二
ヂン	三分ノ一
オーアジヤット シロップ	二 滴

No. 72. Diki-Diki Cocktail

⅔ Calvados, ⅙ Caloric Punch,
⅙ Grape Fruit Juice.

デイキ デイキ カクテール

キヤルベドス	三分ノ二
カロリック パンチ	六分ノ一
グレープの汁	同

O'DELL'S
SERVICE
BUREAU
Yamashita-chō
Yokohama
Japan

No. 73. Dillon Cocktail

½ Caloric Punch, ¼ Old Tom Gin,
¼ Lemon Juice.

デイロン カクテール

カリロック パンチ	二分ノ一
ルーオド トム ヂン	四分ノ一
レモン汁	同

No. 74. Doctor Cocktail

⅔ Caloric Punch, ⅓ Lemon Juice,
Dash of Rum.

ドクター カクテール

カロリック パンチ	三分ノ二
レモン汁	三分ノ一
ラム	一滴

No. 75. Dorothy Gish Cocktail

⅓ Orange or Pineapple Juice,
⅔ Bacardi, Dash of Apricot Brandy.

ドロシー ギッシュ カクテール

オレンヂ汁又は パイナップル汁	三分ノ一
バカデイー	三分ノ二
アプリコット ブランデー	一滴

76. Dream Cocktail

⅓ Curacao, ⅔ Brandy,
Dash of Absinthe.

ドリーム カクテール

キューラソー	三分ノ一
ブランデー	三分ノ二
アブサン	一滴

No. 77. Du Barry Cocktail

Dash of Orange Bitters, 2 dashes Absinthe,
2 dashes Gomme Syrup, ⅔ Dry Gin,
⅓ French Vermouth.

デュ バリー カクテール

オレンヂ ビター	一滴
アブサン	二滴
ゴム シロップ	同
ドライ ヂン	三分ノ二
フレンチ ベルモット	三分ノ一

No. 78. Dubonnet Cocktail

⅔ Dubonnet, ⅓ Old Tom Gin.

デュボネー カクテール

デュボネー	三分ノ二
オールド トム ジン	三分ノ一

79. Dunlop Cocktail

⅓ Sherry, ⅔ Rum,
Dash of Angostura Bitters.

ダンロップ カクテール

シェリー	三分ノ一
ラム	三分ノ二
アンゴーストラ ビター	一滴

No. 80. Dutch Cocktail

⅓ Kummel, ⅔ Brandy.

ダッチ カクテール

クンメル	三分ノ一
ブランデー	三分ノ二

No. 81. Eagle's Dream Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
White of Egg, ⅔ Dry Gin,
⅙ Creme Yvette, Juice of ¼ Lemon.

イーグルス ドリーム カクテール

ゴムシロップ	茶匙一杯
玉子の白味	一個分
ドライ ヂン	三分ノ二
クリーム イベット	六分ノ一
レモンの搾汁	四分ノ一個分

What to Put into Cocktails

Cocktails are garnished with either an Olive, Cherry, small Pearl Onion pineapple, mint leaves, an almond, or a piece of twisted Lemon Peel. There is no established rule as to what should be used, as tastes differ. However, the following is usual: — An Olive or small white Pearl Onion should be used for all Dry Cocktails — cocktails that are not too sweet. A Cherry, a piece of twisted Lemon Peel, or a small piece of Pineapple for all Sweet Cocktails.

何をカクテールに飾るべきか

カクテールの飾りとして オリブの實、櫻桃、小さいパール オニオン、パイナップル、薄荷の葉、アーモンド又はレモン皮を薄く切りて撚つたもの等を使用される。これには一定の法式はないが、下記は通常用ひられる。

オリブの實、パール オニオンは辛口のカクテールに用ひられ、櫻桃、レモン皮、パイナップル薄切等は甘口のカクテールに用ひられる。

No. 82. Earthquake Cocktail

1/4 Lemon Juice, 1/2 Vodka,
1/4 Orange Curacao,
2 dashes Orange Bitters.

アースクェーク カクテール

レモン汁	四分ノ一
ヴオドカ	二分ノ一
オレンヂ キューラソー	四分ノ一
オレンヂ ビター	二 滴

No. 83. East India Cocktail

Teaspoonful of Curacao,
Teaspoonful of Pineapple Syrup,
2 dashes Angostura Bitters, 2/3 Brandy.

イースト インディア カクテール

キューラソー	茶匙一杯
パイナップル シロップ	同
アンゴーストラ ビター	二 滴
ブランデー	三分ノ二

No. 84. Egg Flip Cocktail

Yolk of Egg, 2 dashes Curacao,
2/3 Brandy, Teaspoonful of Gomme Syrup.

エッグ フリップ カクテール

玉子の黄味	一個分
キューラソー	二 滴
ブランデー	三分ノ二
ゴム シロップ	茶匙一杯

No. 85. Elk's Own Cocktail

White of Egg, 1/3 Canadian Club Whisky, 1/3 Port Wine, Juice of 1/2 a Lemon, Teaspoonful of Sugar.

エルクス オーン カクテール

玉子の白味	一個分
カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
ポートワイン	三分ノ一
レモンの搾汁	半個分
砂糖	茶匙一杯

No. 86. E. Nos Cocktail

1/3 French Vermouth, 2/3 Dry Gin, 3 dashes Absinthe.
Shake well and strain.

イー ノーウス カクテール

フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二
アブサン	三滴

よく振つてから注ぐ

No. 87. "Everything But" Cock a l

¼ Scotch Whisky, ¼ Dry Gin,
¼ Lemon Juice, ¼ Orange Juice,
1 Egg, Teaspoonful of Apricot Brandy,
Sweeten with Powdered Sugar.

エブリシング バット カクテール

スコッチ ウヰスキー	四分ノ一
ドライ ヂン	同
レモン汁	同
オレンヂ汁	同
玉子	一個
アプリコット ブランデー	茶匙一杯
粉砂糖にて甘くする	

No. 88. Eye-Opener Cocktail

Yolk of Egg, Teaspoonful of Sugar,
2 dashes Absinthe, 2 dashes Curacao,
2 dashes Creme de Noyau, ⅓ Rum.

アイ オプナー カクテール

玉子の黄味	一個分
砂糖	茶匙一杯
アブサン	二滴
キューラソー	同
クリーム デ ノユヴー	同
ラム	三分ノ一

No. 89. Fairbanks Cocktail

2 dashes Creme de Noyau,
2 dashes Orange Bitters,
⅓ French Vermouth, ⅔ Dry Gin.

フェヤーバンク カクテール

クリーム デ ノユゥー　二滴
オレンヂ ビター　同
フレンチ ベルモット　三分ノ一
ドライ ヂン　三分ノ二

No. 90. Fancy Rum Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
3 dashes Syrup, 3 dashes Maraschino,
3 dashes Lemon Juice, Glass of Rum.

ファンシー ラム カクテール

アンゴースストラ ビター　三滴
シロップ　同
マラスキノ　同
レモン汁　同
ラム　グラス一杯

No. 91. Fantasio Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ Brandy,
⅙ Peppermint, ⅙ Maraschino.

ファンタシオ カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
ブランデー　同
ペパーミント　六分ノ一
マラスキノ　同

No. 92. Fifty-Fifty Cocktail

3 dashes Angostura Bitters, ½ Dry Gin, ½ French or Italian Vermouth.

ヒフティー ヒフティー カクテール

アンゴーストラ ビター　三　滴
ドライ ヂン　二分ノ一
フレンチ ベルモット
又はイタリアン ベルモット　同

No. 93. Four Dollar Cocktail

⅓ Bacardi, ⅓ French Vermouth, ⅓ Italian Vermouth.

フォーアー ダラー カクテール

バカデイー　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
イタリアン ベルモット　同

No. 94. Fourth Degree Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth, ⅓ Italian Vermouth, 4 dashes Absinthe.

フォース デグリー カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
イタリアン ベルモット　同
アブサン　四　滴

No. 95. Futurity Cocktail

2 dashes Angostura Bitters,
⅓ Italian Vermouth, ⅔ Sloe Gin.

フュチューアリティー カクテール

アンゴーストラ ビター　二滴
イタリアン ベルモット　三分ノ一
スロー ヂン　三分ノ二

No. 96. Gazette Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
Teaspoonful of Lemon Juice,
2 dashes Orange Bitters,
⅓ Brandy, ⅓ Italian Vermouth.

ガゼット カクテール

ゴム シロップ　茶匙一杯
レモン汁　同
オレンヂ ビター　二滴
ブランデー　三分ノ一
イタリアン ベルモット　同

No. 97. Gibson Cocktail

½ Dry Gin, ½ Italian Vermouth.

ギブソン カクテール

ドライ ヂン　二分ノ一
イタリアン ベルモット　同

No. 98. Gimlet

½ Dry Gin, ½ Sweet Lime Juice.

ギムレット

ドライ ヂン　二分ノ一
スキート ライム汁　同

No. 99. Gin Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
2 dashes Orange Bitters,
2 dashes Angostura Bitters,
Remainder Dry Gin.

ヂン カクテール

ゴム シロップ　茶匙一杯
オレンヂ ビター　二滴
アンゴーストラ ビター　同
ドライ ヂン　適量

No. 100. Gin Daisy

Same as Brandy Daisy.

ヂン デーヽジー

ブランデー デーヽジーと同じ方法

No. 101. Gloom Chaser Cocktail

1/6 Curacao, 1/6 Grand Marnier,
1/6 Grenadine, 1/6 Lemon Juice,
1/3 Bacardi Rum.

グルーム チェーサー カクテール

キューラソー	六分ノ一
グラン マニアー	同
グレネデイン	同
レモン汁	同
バカデイー ラム	三分ノ一

No. 102. Gloom Raiser Cocktail

2 dashes Absinthe, 2 dashes Grenadine,
2/3 Dry Gin, 1/3 French Vermouth.

グルーム レーイザー カクテール

アブサン	二滴
グレネデイン	同
ドライ ヂン	三分ノ二
フレンチ ベルモット	三分ノ一

No. 103. Golden Glory Cocktail

Dash of Orange Bitters, 1/2 Dry Gin,
1/4 Orange Curacao, 1/4 Brandy.

ゴールデン グローリ カクテール

オレンヂ ビター	一滴
ドライ ヂン	二分ノ一
オレンヂキューラソー	四分ノ一
ブランデー	同

No. 104. Grape Vine Cocktail

¼ Grape Juice, ¼ Lemon Juice,
½ Old Tom Gin, Dash of Grenadine.

グレープ ワイン カクテール

グレープ汁	四分ノ一
レモン汁	同
オールド トム ヂン	二分ノ一
グレネデイン	一滴

No. 105. Greenbriar Cocktail

Dash of Peach Bitters,
⅓ French Vermouth, ⅔ Sherry,
Sprig of Fresh Mint.

グリーンブライアー カクテール

ピーチ ビター	一滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
シェリー	三分ノ二
薄荷	一枝

No. 106. Green Dragon Cocktail

⅓ Absinthe, ⅓ Cointreau,
⅓ Peppermint.

グリーン ドラゴン カクテール

アブサン	三分ノ一
コイントリュー	同
ペパーミント	同

No. 107. Green Room C cktail

2 dashes Curacao,
¾ French Vermouth, ⅓ Brandy.

グリーン ルーム カクテール

キューラソー	二 滴
フレンチ ベルモット	三分ノ二
ブランデー	三分ノ一

No. 108. Grenadine Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
¼ Lemon Juice, ¼ Grenadine Syrup,
½ Old Tom Gin.

グレネデイン カクテール

アンゴーストラ ビター	三 滴
レモン汁	四分ノ一
グレネデイン シロップ	同
オールド トム ヂン	二分ノ一

No. 109. Grey Dawn Cocktail

Glass of Dry Gin, White of Egg,
Tablespoonful of Worcestershire Sauce,
Dash of Tomato Catsup.

グレーイ ドーン カクテール

ドライ ヂン	グラス一杯
玉子の白味	一 個 分
ウオーセスターシヤィヤー ソース	大匙一杯
トマト ケチャップ	一 滴

No. 110. Guards' Cocktail

2 dashes Curacao,
⅔ Italian Vermouth, ⅓ Dry Gin.

ガード カクテール

キューラソー	二滴
イタリアン ベルモット	三分ノ二
ドライ ヂン	三分ノ一

No. 111. Hakam-Hiccup Cocktail

Dash of Orange Bitters, 2 dashes Curacao,
⅓ Old Tom Gin, ⅔ Italian Vermouth.

ハカム ヒッカップ カクテール

オレンヂ ビター	一滴
キューラソー	二滴
オールド トム ヂン	三分ノ一
イタリアン ベルモット	三分ノ二

No. 112. Harry's Cocktail

⅔ Dry Gin, ⅓ Italian Vermouth,
Dash of Absinthe, 2 sprigs Fresh Mint.

ハリース カクテール

ドライ ヂン	三分ノ二
イタリアン ベルモット	三分ノ一
アブサン	一滴
薄荷	二枝

No. 113. Harvard Cocktail

Dash of Gomme Syrup,
2 dashes Angostura Bitters,
½ Brandy, ½ Italian Vermouth.

ハーヴァード カクテール

ゴム シロップ	一	滴
アンゴーストラ ビター	二	滴
ブランデー	二分ノ	一
イタリアン ベルモット	同	

No. 114. Hasty Cocktail

Dash of Absinthe, ⅓ French Vermouth,
⅔ Dry Gin, Teaspoonful of Grenadine.

ヘーイスティー カクテール

アブサン	一	滴
フレンチ ベルモット	三分ノ	一
ドライ ヂン	三分ノ	二
グレネデイン	茶匙一	杯

No. 115. Hawaiian Cocktail

⅔ Dry Gin, ⅓ Orange Juice,
Teaspoonful of Orange Curacao.

ハワイアン カクテール

ドライ ヂン	三分ノ	二
オレンヂ汁	三分ノ	一
オレンヂ キューラソー	茶匙一	杯

No. 116. Haymarket Cocktail

½ Canadian Club Whisky,
½ Orange Juice,
White of Egg (for about 4 cocktails).

ヘエイマーケット カクテール

カナデイアン クラブ
　ウヰスキー　二分ノ一
オレンヂ汁　同
玉子の白味一個（約四五人前に一個の割合）

No. 117. Hell's Belle's Cocktail

½ Scotch Whisky, ½ French Vermouth, Dash of Absinthe, Dash of Orange Bitters, Dash of Grenadine.

ヘルス ベルス カクテール

スコッチ ウヰスキー　二分ノ一
フレンチ ベルモット　同
アブサン　一滴
オレンヂ ビター　同
グレネデイン　同

No. 118. Highstepper Cocktail

⅓ Orange Juice, ⅔ Bacardi,
Dash of Apricot Brandy.

ハイステッパー カクテール

オレンヂ汁　三分ノ一
バカデイー　三分ノ二
アプリコット ブランデー　一滴

No. 119. Hollandia Cocktail

3 dashes Curacao,
½ glass of Cherry Brandy,
Fill up with Port Wine.

ホーランディア カクテール

キューラソー　三滴
チェリー ブランデー　グラス半杯
ポートワインを一杯になるまで加へる

No. 120. Hollywood Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
Dash of Absinthe,
Juice of 1 Orange or Mikan,
½ Canadian Club Whisky.

ハリーウッド カクテール

アンゴーストラ ビター　一滴
アブサン　同
オレンヂ又は蜜柑の汁　一個分
カナデイアン クラブ
ウヰスキー　二分ノ一

No. 121. Homestead Cocktail

⅓ Italian Vermouth, ⅔ Old Tom Gin,
Slice of Orange.

ホームステッド カクテール

イタリアン ベルモット　三分ノ一
オールド トム ヂン　三分ノ二
オレンヂ　一片

No. 122. Hongkong Cocktail

Tablespoonful of Sugar,
Tablespoonful of Lime Juice,
⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth,
⅓ Orange Juice.
Few drops Angostura Bitters.

ホンコン カクテール

砂糖	大匙一杯
ライム汁	同
ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
オレンヂ汁	同
アンゴーストラ ビター	數滴

No. 123. Hula-Hula Cocktail

⅓ Gin, ⅓ Curacao, ⅓ Orange Juice.

フラフラ カクテール

ヂン	三分ノ一
キューラソー	同
オレンヂ汁	同

No. 124. Isle of Pines Cocktail

½ teaspoonful Sugar, ⅔ Bacardi,
⅓ Grape-fruit Juice.

アイル オブ パインズ カクテール

砂糖	茶匙半杯
バカヂイー	三分ノ二
グレープ汁	三分ノ一

No. 125. Inca Cocktail

2 dashes Orgeat Syrup,
2 dashes Orange Bitters,
⅓ Dry Gin, ⅓ Dry Sherry,
⅓ French Vermouth.

インカー カクテール

オーアヂヤット シロップ　二　滴
オレンヂ ビター　同
ドライ ヂン　三分ノ一
ドライ シェリー　同
フレンチ ベルモット　同

No. 126. Ink Street Cocktail

⅓ Canadian Club Whisky,
⅓ Orange Juice, ⅓ Lemon Juice.

インキ ストリート カクテール

カナデイアン クラブ
　ウヰスキー　三分ノ一
オレンヂ汁　同
レモン汁　同

No. 127. Irish Cocktail

2 dashes Absinthe, 2 dashes Curacao,
Dash of Maraschino, ⅔ Irish Whisky,
Dash of Angostura Bitters.

アイリッシュ カクテール

アブサン　二　滴
キュラソー　同
マラスキノ　一　滴
アイリッシュ ウヰスキー　三分ノ二
アンゴーストラ ビター　一　滴

No. 128. Japanese Cocktail

Teaspoonful of Orgeat Syrup,
2 dashes Angostura Bitters,
Glass of Brandy.

ジャパニーズ カクテール

オーアヂヤット シロップ	茶匙一杯
アンゴーストラ ビター	二滴
ブランデー	グラス一杯

No. 129. Jockey Club Cocktail

Dash of Orange Bitters,
Dash of Angostura Bitters,
2 dashes Creme de Noyau,
Teaspoonful of Lemon Juice, ⅔ Dry Gin.

ジヨッキイ クラブ カクテール

オレンヂ ビター	一滴
アンゴーストラ ビター	同
クリーム デ ノユヮー	二滴
レモン汁	茶匙一杯
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 130. Journalist Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
2 dashes Curacao, 2 dashes Lemon Juice,
⅙ French Vermouth,
⅙ Italian Vermouth, ⅓ Dry Gin.

ジャーナリスト カクテール

アンゴーストラ ビター	一滴
キューラソー	二滴
レモン汁	同
フレンチ ベルモット	六分ノ一
イタリアン ベルモット	同
ドライ ヂン	三分ノ一

No. 131. Jupiter Cocktail

Teaspoonful of Grenadine,
Teaspoonful of Orange Juice,
⅓ French Vermouth, ⅔ Dry Gin.

ジュピター カクテール

グレネデイン	茶匙一杯
オレンヂ汁	同
フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 132. Kendall Honeymoon Special Cocktail

1 Gin, 1 Brandy, 1 French Vermouth,
Dash of Orange Bitters, ½ Grenadine.

ケンダル ホネイームーン スペッシアル カクテール

ヂン	一バート
ブランデー	同
フレンチ ベルモット	同
オレンヂ ビター	一滴
グレネデイン	半バート

No. 133. Kentucky Home Cocktail

1½ Dry Gin, 1 Creme de Cacao,
1 Fresh Cream.

ケンタッキー ホーム カクテール

ドライ ヂン	一バート半
クリーム デ カヽオ	一バート
クリーム	同

No. 134. King Edward Cocktail

½ Canadian Club Whisky,
Teaspoonful of Maraschino,
½ teaspoonful Sugar,
Dash of Angostura Bitters,
Fill up with Champagne.

キング エドワード カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー　二分ノ一杯
マラスキノ　茶匙一杯
砂糖　茶匙半杯
アンゴーストラ ビター　一滴
シヤンペンにて一杯に満す

No. 135. Knickerbocker Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
Teaspoonful of Lemon Juice,
Teaspoonful of Orange Juice,
⅔ Rum, 2 dashes Curacao,
Chunk of Pineapple.

ニッカーボッカー カクテール

ゴム シロップ　茶匙一杯
レモン汁　同
オレンヂ汁　同
ラム　三分ノ二
キューラソー　二滴
パイナップル　一切

No. 136. Knock-out Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ Vermouth, ⅓ Absinthe,
Teaspoonful of Peppermint.

ノック アウト カクテール

ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
アブサン	同
ペパーミント	茶匙一杯

No. 137. Lasky Cocktail

⅓ Caloric Punch, ⅓ Old Tom Gin
⅓ Grape Juice.

ラスキー カクテール

カロリック パンチ	三分ノ一
オールド トム ヂン	同
グレープ汁	同

No. 138. Leave-it-to-me Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
Teaspoonful of Lemon Juice,
Dash of Maraschino, ⅔ Dry Gin.

リーブ イット トー ミー カクテール

ゴム シロップ	茶匙一杯
レモン汁	同
マラスキノ	一滴
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 139. Leroi Cocktail

Yolk of Egg, 1/6 Curacao, 1/6 Brandy,
1/6 Sloe Gin, Teaspoonful of Gomme Syrup,
Teaspoonful of Cream,
1/2 teaspoonful of Lemon Juice.

レロイ カクテール

玉子の黄味	一個分
キューラソー	六分ノ一
ブランデー	同
スロー ヂン	同
ゴム シロップ	茶匙一杯
クリーム	同
レモン汁	茶匙半杯

No. 140. Liberal Cocktail

2/3 Bacardi, 1/3 Italian Vermouth,
Dash of Amer Picon.

リバラル カクテール

バカデイー	三分ノ二
イタリアン ベルモット	三分ノ一
エマーピコン	一滴

No. 141. Lion Cocktail

⅓ Canadian Club Whisky, ⅓ Port Wine,
White of Egg, Juice of Lemon,
Teaspoonful of Sugar, Slice of Pineapple.

ライオン カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
ポート ワイン	同
玉子の白味	一個分
レモンの搾汁	同
砂糖	茶匙一杯
パイナップル	一切

No. 142. Little Devil Cocktail

⅙ Lemon Juice, ⅙ Cointreau,
⅓ Bacardi Rum, ⅓ Dry Gin.

リトル デビル カクテール

レモン汁	六分ノ一
コイントルー	同
バカデイー ラム	三分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 143. Locomotive Cocktail

Teaspoonful of Honey,
Teaspoonful of Curacao,
Yolk of Egg, Glass of Port Wine.

ロコモチーブ カクテール

蜂蜜	茶匙一杯
キューラソー	同
玉子の黄味	一個分
ポートワイン	グラス一杯

No. 144. Long Island Giggle Cocktail

2 dashes Orange Bitters, Dash of Curacao,
Dash of Angostura Bitters,
1/3 Italian Vermouth, 2/3 Bacardi.

ロング アイランド ギグル カクテール

オレンヂ ビター	二滴
キューラソー	一滴
アンゴーストラ ビター	同
イタリアン ベルモット	三分ノ一
バカデイー	三分ノ二

No. 145. Luigi Cocktail

1/2 Dry Gin, 1/2 French Vermouth,
Juice of 1/2 Orange,
Teaspoonful of Grenadine,
2 dashes Cointreau.

ルギー カクテール

ドライ ヂン	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同
オレンヂ半個分の搾汁	
グレネデイン	茶匙一杯
コイントルー	二滴

No. 146. Magnolia Blossom Cocktail

1/4 Lemon Juice, 1/4 Cream,
1/2 Old Tom Gin, Dash of Grenadine.

マグノリア ブロッサム カクテール

レモン汁	四分ノ一
クリーム	同
オールド トム ヂン	二分ノ一
グレネデイン	一滴

No. 147. Mah Jongg Cocktail

⅙ Cointreau, ⅙ Bacardi,
⅔ Dry Gin.

マーヂャン カクテール

コイントルー	六分ノ一
バカデイー	同
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 148. Maiden's Blush Cocktail

⅔ Dry Gin, ⅓ Absinthe,
Teaspoonful of Grenadine.

メーイドンス ブラッシュ カクテール

ドライ ヂン	三分ノ二
アブサン	三分ノ一
グレネデイン	茶匙一杯

No. 149. Manhattan Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
⅔ Canadian Club Whisky,
⅓ Italian Vermouth.

マンハッタン カクテール

アンゴーストラ ビター	一滴
カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ二
イタリアン ベルモット	三分ノ一

No. 150. Manx Cocktail

2 dashes Orange Bitters, ⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth, ⅓ Dry Pale Sherry, ½ teaspoonful Orange Curacao.

マンクス カクテール

オレンヂ ビター	二滴
ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
ドライ パウル シェリー	同
オレンヂ キュラソー	茶匙半杯

No. 151. Martini Cocktail

⅔ Dry Gin, ⅓ French Vermouth, Angostura Bitters added if required.

マルチニー カクテール

ドライ ヂン	三分ノ二
フレンチ ベルモット	三分ノ一
お好みにより アンゴーストラ ビターを入れる	

No. 152. Martini (Medium)

⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth, ⅓ Italian Vermouth.

マルチニー（メヂアム）

ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
イタリアン ベルモット	同

No. 153. Martini (Sweet)

⅔ Italian Vermouth, ⅓ Dry Gin,
Dash of Gomme Syrup.

マルチニー（甘口）

イタリアン ベルモット	三分ノ二
ドライ ヂン	三分ノ一
ゴム シロップ	一滴

No. 154. Mary Pickford Cocktail

⅓ Pineapple Juice, ⅔ Bacardi,
Dash of Grenadine.

メリー ピックフォード カクテール

パイナップル汁	三分ノ一
バカデイー	三分ノ二
グレネデイン	一滴

No. 155. Mayfair Cocktail

½ Dry Gin, ½ Orange Juice,
3 or 4 dashes Apricot Brandy.

メーイフェヤー カクテール

ドライ ヂン	二分ノ一
オレンヂ汁	同
アプリコット ブランデー	三、四滴

No. 156. Millionaire Cocktail

Teaspoonful of Grenadine,
2 dashes of Curacao (Orange),
⅔ Canadian Club Whisky.
White of Egg.

ミリオネヤー カクテール

グレネデイン	茶匙一杯
キューラソー（オレンヂ）	二滴
カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ二
玉子の白味	一個分

No. 157. Million Dollar Cocktail

2 dashes Grenadine,
2 dashes Pineapple Juice,
½ Old Tom Gin,
½ Italian Vermouth,
White of Egg.

ミリオン ダラー カクテール

グレネデイン	二滴
パイナップル汁	同
オールド トム ヂン	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同
玉子の白味	一個分

No. 158. Million Dollar Cocktail (*No. 2*)
3 Dry Gin, 1½ French Vermouth,
3 Pineapple or Orange Juice (or ½ and ½),
White of Egg, ½ Grenadine.

ミリオン ダラー カクテール (二)

ドライ ヂン	三 バ ー ト
フレンチ ベルモット	一バート半
パイナップル又はオレンヂ汁	三バート
(又は半々宛)	
玉子の白味	一 個 分
グレネデイン	半 バ ー ト

No. 159. Missouri Mule Cocktail
⅓ Dry Gin, ⅓ Benedictine,
⅓ Apricot Brandy,
Teaspoonful of Maple Syrup.

ミゾリー ミュール カクテール

ドライ ヂン	三分ノ一
ベネデクテイン	同
アプリコット ブランデー	同
メープル シロップ	茶匙一杯

No. 160. Modern Cocktail
Dash of Orange Bitters, Dash of Absinthe,
4 Dashes Gomme Syrup, ⅓ Scotch Whisky,
½ Sloe Gin.

モダーン カクテール

オレンヂ ビター	一 滴
アブサン	同
ゴム シロップ	四 滴
スコッチ ウヰスキー	三分ノ一
スロー ヂン	二分ノ一

No. 161. Monkey's Gland Cocktail

Dash of Absinthe,
Teaspoonful of Grenadine,
½ Orange Juice, ½ Old Tom Gin.

モンキース グランド カクテール

アブサン　一滴
グレネデイン　茶匙一杯
オレンヂ汁　二分ノ一
オールド トム ヂン　同

No. 162. Montana Cocktail

2 dashes of Anisette, ½ French Vermouth,
3 dashes Orange Bitters, ½ Sloe Gin.

モンタナ カクテール

アニセット　二滴
オレンヂ ビター　三滴
フレンチ ベルモット　二分ノ一
スロー ヂン　同

No. 163. Morning Cocktail

2 dashes Curacao, 2 dashes Maraschino,
2 dashes Orange Bitters, 2 dashes Absinthe,
½ wineglass Brandy,
½ wineglass French Vermouth.

モーニング カクテール

キューラソー　二滴
マラスキノー　同
オレンヂ ビター　同
アブサン　同
ブランデー　ワイングラス半杯
フレンチ ベルモット　同

No. 164. Morning After Cocktail

Teaspoonful of Sugar, 1 Fresh Egg,
1 liqueurglass Port, 1 liqueurglass Brandy,
1 liqueurglass Sherry,
4 drops Creme de Cacao.
Serve in a Champagne glass with grated Nutmeg on top.

モーニング アフター カクテール

砂糖	茶匙一杯
玉子	一個
ポート	リキューグラス一杯
ブランデー	同
シェリー	同
クリーム デ カヽオ	四滴

シャンペン グラスに注ぎ上へ ナッツメッグをすりおろす

No. 165. Mountain Cocktail

White of Egg, 1/6 Lemon Syrup,
1/6 French Vermouth,
1/3 Canadian Club Whisky,
3 dashes Orange Bitters.

マゥーンテン カクテール

玉子の白味	一個分
レモン シロップ	六分ノ一
フレンチ ベルモット	同
カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
オレンヂ ビター	三滴

No. 166. My Own Cocktail

½ Apple Brandy, ¼ Grenadine,
¼ Lime Juice, White of Egg.

マイ オーン カクテール

アップル ブランデー	二分ノ一
グレネデイン	四分ノ一
ライム汁	同
玉子の白味	一個分

No. 167. Night-Cap Cocktail

Yolk of Egg, ⅓ Anisette,
⅓ Curacao (Orange), ⅓ Brandy.

ナイト キヤップ カクテール

玉子の黄味	一個分
アニセット	三分ノ一
キューラソー（オレンヂ）	同
ブランデー	同

No. 168. 1920 Cocktail

½ Canadian Club Whisky,
¼ Italian Vermouth, ¼ French Vermouth,
Dash of Orange Bitters.

1920 年 カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー	二分ノ一
イタリアン ベルモット	四分ノ一
フレンチ ベルモット	同
オレンヂ ビター	一滴

No. 169. Ocean Shore Cocktail

½ Sloe Gin, ½ Dry Gin.

オーシヨン シヨアー カクテール

スロー ヂン　二分ノ一
ドライ ヂン　同

No. 170. Oh, Henry Cocktail

½ Benedictine, ½ Scotch Whisky.

オー ヘンリー カクテール

ベネデクテイン　二分ノ一
スコッチ ウヰスキー　同

No. 171. Old-Fashioned Whisky Cocktail

4 dashes Angostura Bitters,
Glass of Canadian Club Whisky,
Tablespoonful of Castor Sugar.

オールド フアッシヨン ウヰスキー カクテール

アンゴーストラ ビター　四滴
カナデイアン クラブ ウヰスキー　グラス一杯
粉砂糖　大匙一杯

No. 172. Old Tom Gin Cocktail

2 dashes Angostura Bitters,
2 dashes Curacao,
Glass of Old Tom Gin.

オールド トム ヂン カクテール

アンゴーストラ ビター	二 滴
キューラソー	同
オールド トム ヂン	グラス一杯

No. 173. Old Tom Thumb Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
Dash of Maraschino,
1 glass Bacardi.

オールド トム サム カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
マラスキノ	一 滴
バカデイー	グラス一杯

No. 174. Olivette Cocktail

2 dashes Gomme Syrup,
3 dashes Orange Bitters,
3 dashes Absinthe, 2/3 Dry Gin.

オリヴエッテイー カクテール

ゴム シロップ	二 滴
オレンヂ ビター	三 滴
アブサン	同
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 175. Olympic Cocktail

⅓ Brandy, ⅓ Curacao,
⅓ Orange Juice.

オリンピック カクテール

ブランデー	三分ノ一
キューラソー	同
オレンヂ汁	同

No. 176. Opera Cocktail

⅔ Gin, 1/6 Dubonnet,
1/6 Mandarine Liqueur.

オペラ カクテール

ヂン	三分ノ二
デュボネー	六分ノ一
マンダリン リキュー	同

No. 177. Orange Blossom

Juice of 1 Orange,
1 glass Dry Gin.

オレンヂ ブロッサム

オレンヂ一個分の搾リ汁	
ドライ ヂン	グラス一杯

No. 178. "Old Pal" Cocktail

⅓ Canadian Club Whisky,
⅓ French Vermouth, ⅓ Ginger Wine.

オールド パール カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
ジンヂアー ワイン	同

No. 179. Oyster Cocktail

Few dashes Lemon Juice,
Dash of Tobasco Sauce,
Teaspoonful of Vinegar,
Few dashes Tomato Catsup,
6 Oysters with all their liquor.

Season to taste with pepper and salt. Mix, and serve with small fork in the glass.

オイスター カクテール

レモン汁	數滴
トバスコ ソース	一滴
酢	茶匙一杯
トマト ケチヤップ	數滴
牡蠣（汁共に）	六個

鹽胡椒にて味を付け よく混ぜ カクテール グラスに入れ 小さなフォークを添える

No. 180. Pall Mall Cocktail

Teaspoonful of Peppermint,
Dash of Orange Bitters,
⅓ Italian Vermouth,
⅓ French Vermouth, ⅓ Gin.

ポール モール カクテール

ペパーミント　茶匙一杯
オレンヂ ビター　一滴
イタリアン ベルモット　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
ヂン　同

No. 181. Paradise Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ Apricot Brandy,
⅓ Orange Juice.

パラダイス カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
アプリコット ブランデー　同
オレンヂ汁　同

No. 182. Parisian Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth,
⅓ Cassis.

パリージヤン カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
カシーズ　同

No. 183. Pegu Club Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
Dash of Orange Bitters,
Teaspoonful of Lime Juice,
1/6 Curacao, 2/3 Dry Gin.

ペッグー クラブ カクテール

アンゴーストラ ビター	一滴
オレンヂ ビター	同
ライム汁	茶匙一杯
キューラソー	六分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 184. Perfect Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Italian Vermouth,
1/3 French Vermouth.

パーフェクト カクテール

ヂン	三分ノ一
イタリアン ベルモット	同
フレンチ ベルモット	同

No. 185. Pick-me-up Cocktail

1/2 Heering Cherry Brandy,
1/2 Italian Vermouth.

ピック ミー アップ カクテール

ヒーリング チェリー ブランデー	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同

No. 186. Ping-Pong Cocktail

Teaspoonful of Lemon Juice,
½ Sloe Gin, ½ Creme Yvette.

ピンポン カクテール

レモン汁	茶匙一杯
スロー ヂン	二分ノ一
クリーム イベット	同

No. 187. Pink Lady Cocktail

2 teaspoonfuls Grenadine,
White of Egg, ⅙ Brandy, ⅓ Dry Gin.

ピンク レヂイー カクテール

グレネヂイン	茶匙二杯
玉子の白味	一個分
ブランデー	六分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ一

No. 188. Pink Rose Cocktail

White of Egg, Teaspoonful of Grenadine,
Teaspoonful of Lemon Juice,
Teaspoonful of Fresh Cream,
⅔ Old Tom Gin.

ピンク ローズ カクテール

玉子の白味	一個分
グレネヂイン	茶匙一杯
レモン汁	同
クリーム	同
オールド トム ヂン	三分ノ二

No. 189. Pink 'Un Cocktail

⅔ of Gin, White of Egg,
Teaspoonful of Grenadine,
Teaspoonful each of Lemon Juice and Cream.

ピンク アン カクテール

ヂン	三分ノ二
玉子の白味	一個分
グレネデイン	茶匙一杯
レモン汁	同
クリーム	同

No. 190. Planter's Cocktail

⅓ Rum, ⅓ Orange Juice,
⅓ Lemon Juice.

プランタース カクテール

ラム	三分ノ一
オレンヂ汁	同
レモン汁	同

No. 191. Polo Cocktail

⅙ Grape Juice, ⅙ Orange Juice,
⅔ Old Tom Gin.

ポロ カクテール

グレープ汁	六分ノ一
オレンヂ汁	同
オールド トム ヂン	三分ノ二

No. 192. Porto Flip

Yolk of Egg, Teaspoonful of Sugar,
Glass of Port Wine,
Grate a little nutmeg on top.

ポート フリップ

玉子の黄味　一個分
砂糖　茶匙一杯
ポートワイン　グラス一杯
出來上りたるものへ ナッツメッグをすりおろす

No. 193. Port Wine Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
2 dashes Curacao,
Fill up with Port Wine.

ポートワイン カクテール

アンゴーストラ ビター　三滴
キューラソー　二滴
ポートワイン　適量

No. 194. Prairie Oyster Cocktail

Put in 2 teaspoonfuls of Worcestershire Sauce, drop the yolk of an Egg without breaking, add a little Cayenne and Salt, and pour 2 teaspoonfuls of Vinegar on top.

プレーアリー オイスター カクテール

ウォーセスター シャイヤー ソース茶匙二杯に玉子の黄味一個分をこはさない樣におとし、小さい赤唐辛子と鹽を加へ酢茶匙二杯を其の上へ注ぐ

No. 195. Pratt Cocktail

½ French Vermouth,
½ Old Tom Gin.

プラット カクテール

フレンチ ベルモット　二分ノ一
オールド トム ヂン　同

No. 196. Prestoman Cocktail

Dash of Absinthe, 1/6 Orange Juice,
1/6 Italian Vermouth, 2/3 Brandy.

プレストマン カクテール

アブサン　一滴
オレンヂ汁　六分ノ一
イタリアン ベルモット　同
ブランデー　三分ノ二

No. 197. Princess Mary Cocktail

1/3 Old Tom Gin, 1/3 Creme de Cacao,
1/3 Fresh Cream.

プリンセス メリー カクテール

オールド トム ヂン　三分ノ一
クリーム デ カヽオ　同
クリーム　同

No. 198. Princeton Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
Teaspoonful of Port Wine,
Glass of Old Tom Gin.

プリンセトン カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
ポートワイン	茶匙一杯
オールド トム ヂン	グラス一杯

No. 199. Puritan Cocktail

3 dashes Orange Bitters,
Teaspoonful of Yellow Chartreuse,
⅔ Dry Gin,
⅓ French Vermouth.

ピュリタン カクテール

オレンヂ ビター	三 滴
エロー シヤトルース	茶匙一杯
ドライ ヂン	三分ノ二
フレンチ ベルモット	三分ノ一

No. 200. Pussyfoot Cocktail

Yolk of Egg, Teaspoonful of Grenadine,
Juice of ½ Lemon, Juice of ½ Orange.

プッシーフート カクテール

玉子の黄味	一個分
グレネデイン	茶匙一杯
レモン半個分の搾汁	
オレンヂ半個分の搾汁	

No. 201. Quaker's Cocktail

⅓ Brandy, ⅓ Rum, ⅙ Lemon Juice, ⅙ Gomme Syrup.

クヱカース カクテール

ブランデー	三分ノ一
ラム	同
レモン汁	六分ノ一
ゴム シロップ	同

No. 202. Quarter-Deck Cocktail

Teaspoonful of Lime Juice, ⅔ Rum, ⅓ Sherry.

クォーター デック カクテール

ライム汁	茶匙一杯
ラム	三分ノ二
シエリー	三分ノ一

No. 203. Quartier Latin Cocktail

Teaspoonful of Cointreau, ⅓ Amer Picon, ⅔ Dubonnet.

クォーティア ラテイン カクテール

コイントルー	茶匙一杯
エマー ピコン	三分ノ一
デゥボネー	三分ノ二

No. 204. Reform Cocktail

Dash of Orange Bitters,
⅓ French Vermouth, ⅔ Sherry.

リフオーム カクテール

オレンヂ ビター	一 滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
シエリー	三分ノ二

No. 205. Revolving Door Cocktail

⅓ Canadian Club Whisky,
⅓ Lemon Juice, ⅓ Maple Syrup.

リヴオルヴイング ドアー カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
レモン汁	同
メープル シロップ	同

No. 206. Rob Roy Cocktail

3 dashes Lime Juice,
2 dashes Orange Bitters,
2 dashes Angostura Bitters,
½ Scotch Whisky,
½ French Vermouth.

ロブ ローイ カクテール

ライム汁	三 滴
オレンヂ ビター	二 滴
アンゴーストラ ビター	同
スコッチ ウヰスキー	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同

No. 207. Royal Cocktail

⅓ Gin, ⅓ French Vermouth,
⅓ Cherry Brandy, Dash of Maraschino.

ローヤル カクテール

ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
チェリー ブランデー	同
マラスキノ	一滴

No. 208. Rum Daisy

As Brandy Daisy.

ラム デーイジー

ブランデー デーイジーと同じ方法

No. 209. San Francisco Cocktail

Dash of Orange Bitters,
Dash of Angostura Bitters,
⅓ Sloe Gin, ⅓ French Vermouth,
⅓ Italian Vermouth.

サン フランシスコ カクテール

オレンヂ ビター	一滴
アンゴーストラ ビター	同
スロー ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
イタリアン ベルモット	同

No. 210. Saratoga Cocktail

Teaspoonful of Pineapple Syrup,
2 dashes Orange Bitters,
2 dashes Maraschino,
I glass Brandy.

サラトガ カクテール

パイナップル シロップ	茶匙一杯
オレンヂ ビター	二滴
マラスキノ	同
ブランデー	グラス一杯

No. 211. Satan's Cocktail

Dash of Orange Bitters,
⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth,
⅓ Italian Vermouth,
2 teaspoonfuls Orange Curacao.

サタンズ カクテール

オレンヂ ビター	一滴
ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
イタリアン ベルモット	同
オレンヂ キューラソー	茶匙二杯

No. 212. Scotch Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
Dash of Benedictine, ¾ Scotch Whisky.

スコッチ カクテール

オレンヂ ビター	二滴
ベネデクテイン	一滴
スコッチ ウヰスキー	四分ノ三

No. 213. Scotch Heather Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
3 dashes Orange Bitters,
⅓ French Vermouth, ⅔ Scotch Whisky.

スコッチ ヒザー カクテール

アンゴーストラ ビター	三 滴
オレンヂ ビター	同
フレンチ ベルモット	三分ノ一
スコッチ ウヰスキー	三分ノ二

No. 214. Scots Guards Cocktail

Teaspoonful of Grenadine,
⅓ Canadian Club Whisky,
⅓ Lemon Juice, ⅓ Orange Juice.

スコット ガード カクテール

グレネデイン	茶匙一杯
カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
レモン汁	同
オレンヂ汁	同

No. 215. September Morn Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
White of Egg, Juice of ½ Lemon,
Teaspoonful of Gomme Syrup,
1 glass Rum.

セプテンバー モーアン カクテール

アンゴーストラ ビター	三 滴
玉子の白味	一 個 分
レモン搾汁	半 個 分
ゴム シロップ	茶匙一杯
ラム	グラス一杯

No. 216. Services Cocktail

¾ Dry Gin, ¼ Canadian Club Whisky,
Juice of ¼ Lemon,
2 dashes Cherry Brandy,
Dash of Angostura Bitters.

サービーセス カクテール

ドライ ヂン　四分ノ三
カナデイアン クラブ
　ウヰスキー　四分ノ一
レモン四分ノ一個ノ搾リ汁
チェリー ブランデー　二　滴
アンゴーストラ ビター　一　滴

No. 217. Shamrock Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ Italian Vermouth,
⅓ Green Chartreuse.

シヤムロック カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
イタリアン ベルモット　同
グリーン シャトルース　同

No. 218. Sherry Cocktail

Dash of Peach Bitters,
Dash of Orange Bitters,
Dash of French Vermouth,
I glass Pale Dry Sherry.

シェリー カクテール

ピーチ ビター　一　滴
オレンヂ ビター　同
フレンチ ベルモット　同
ポール ドライ シェリー　グラス一杯

No. 219. Side-Car Cocktail

⅓ Cointreau, ⅓ Brandy, ⅓ Lemon Juice.

サイド カー カクテール

コイントルー	三分ノ一
ブランデー	同
レモン汁	同

No. 220. Silver Cocktail (1)

2 dashes Orange Bitters,
½ teaspoonful Angostura Bitters,
2 dashes Maraschino,
½ French Vermouth, ½ Old Tom Gin.

シルバー カクテール (一)

オレンヂ ビター	二滴
アンゴーストラ ビター	茶匙半杯
マラスキノ	二滴
フレンチ ベルモット	二分ノ一
オールド トム ヂン	同

No. 221. Silver Cocktail (2)

Teaspoonful of Orgeat Syrup,
2 dashes Maraschino, White of Egg,
Dash of Orange Bitters,
⅓ French Vermouth, ⅓ Dry Gin.

シルバー カクテール (二)

オーアヂヤット シロップ	茶匙一杯
マラスキノ	二滴
玉子の白味	一個分
オレンヂ ビター	一滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 222. Silver Fancy Cocktail

4 dashes Maraschino,
2 dashes Orange Bitters,
½ Dry Gin, ½ French Vermouth.

シルバー ファンシー カクテール

マラスキノ	四滴
オレンヂ ビター	二滴
ドライ ヂン	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同

No. 223. Silver Streak Cocktail

½ Kummel, ½ Dry Gin.

シルバー ストリーク カクテール

クンメル	二分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 224. Sir Walter Cocktail

Teaspoonful of Grenadine,
Teaspoonful of Curacao,
Teaspoonful of Lemon Juice,
⅓ Brandy, ⅓ Rum.

サー ワルター カクテール

グレネデイン	茶匙一杯
キユーラソー	同
レモン汁	同
ブランデー	三分ノ一
ラム	同

No. 225. Sloeberry Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
Dash of Orange Bitters, I glass Sloe Gin.

スローベリー カクテール

アンゴーストラ ビター	一 滴
オレンヂ ビター	同
スロー ヂン	グラス一杯

No. 226. Smile Cocktail

½ Bacardi, ½ Italian Vermouth,
Sugar, Dash of Lime Juice.

スマイル カクテール

バカデイー	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同
砂糖	小 量
ライム汁	一 滴

No. 227. Smoke Screen Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
Dash of Benedictine,
1 glass Bacardi.

スモーク スクリーン カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
ベネデクテイン	一 滴
バカデイー	グラス一杯

No. 228. So Different Cocktail

1/4 Fresh Cream, 1/4 Grenadine,
1/2 Dry Gin, Dash of Orange Bitters,
Dash of Orange Curacao.

ソー ディファレント カクテール

クリーム	四分ノ一
グレネデイン	同
ドライ ヂン	二分ノ一
オレンヂ ビター	一滴
オレンヂ キューラソー	同

No. 229. So So Cocktail

1/6 Grenadine, 1/6 Calvados,
1/3 Italian Vermouth, 1/3 Old Tom Gin.

ソー ソー カクテール

グレネデイン	六分ノ一
カルバドース	同
イタリアン ベルモット	三分ノ一
オールド トム ヂン	同

No. 230. Soul Kiss Cocktail

1/6 Orange Juice, 1/6 Dubonnet,
1/3 French Vermouth,
1/3 Canadian Club Whisky,
Slice of Orange.

ソール キッス カクテール

オレンヂ汁	六分ノ一
デュボネー	同
フレンチ ベルモット	三分ノ一
カナデイアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
オレンヂ	一切

No. 231. Stanley Cocktail

⅙ Grenadine, ⅙ Lemon Juice,
⅓ Rum, ⅓ Gin.

スタンレー カクテール

グレネデイン	六分ノ一
レモン汁	同
ラム	三分ノ一
ヂン	同

No. 232. Star Cocktail

Teaspoonful of Grape Juice,
Dash of Italian Vermouth,
Dash of French Vermouth,
⅓ Calvados, ⅓ Dry Gin.

スター カクテール

グレープ汁	茶匙一杯
イタリアン ベルモット	一滴
フレンチ ベルモット	同
カルバドース	三分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 233. Starboard Light Cocktail

Juice of ½ Lemon, ½ glass Dry Gin,
½ small glass of Peppermint.

スターボード ライト カクテール

レモン半個分	搾汁
ドライ ヂン	グラス二分ノ一
ペパーミント	小グラス二分ノ一

No. 234. Stinger Cocktail

½ Peppermint, ½ Brandy.

スティンガー カクテール

ペパーミント　二分ノ一
ブランデー　同

No. 235. Subway Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
Dash of Angostura Bitters,
⅓ Italian Vermouth, ⅔ Bacardi.

サブウエイ カクテール

オレンヂ ビター　二滴
アンゴーストラ ビター　一滴
イタリアン ベルモット　三分ノ一
バカデイー　三分ノ二

No. 236. Sudden Death Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ Scotch Whisky,
⅓ Absinthe.

サデン デス カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
スコッチ ウヰスキー　同
アブサン　同

No. 237. Summer Cocktail

⅔ Canadian Club Whisky,
⅙ Grenadine, ⅙ Lemon Juice.

サマー カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー　三分ノ二
グレネデイン　六分ノ一
レモン汁　同

No. 238. Sunshine Cocktail

⅓ Pineapple Juice, ⅓ Bacardi,
⅓ French Vermouth,
Dash of Grenadine.

サンシヤイン カクテール

パイナップル汁　三分ノ一
バカデイー　同
フレンチ ベルモット　同
グレネデイン　一滴

No. 239. Sweet Mama Cocktail

½ French Vermouth, ½ Sherry,
Dash of Orange Bitters.

スヰート ママー カクテール

フレンチ ベルモット　二分ノ一
シェリー　同
オレンヂ ビター　一滴

No. 240. Tail-Spin Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
Dash of Maraschino, 1 glass Bacardi.
Squeeze on top of the cocktail the oil from a small piece of Lemon Peel.

テイル スピン カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
マラスキノ	一 滴
バカヂイー	グラス一杯
レモン皮の小片から搾つた油を出來上つたカクテールの上面へ注ぐ	

No. 241. Tanglefoot Cocktail

⅓ Swedish Punch, ⅓ Bacardi Rum,
⅙ Orange Juice, ⅙ Lemon Juice.

タングルフート カクテール

スヰデイッシュ パンチ	三分ノ一
バカヂイー ラム	同
オレンヂ汁	六分ノ一
レモン汁	同

No. 242. Tango Cocktail

⅙ Curacao, ⅙ Orange Juice,
⅓ Italian Vermouth, ⅓ Dry Gin.

タンゴ カクテール

キューラソー	六分ノ一
オレンヂ汁	同
イタリアン ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 243. Tennessee Wildcat Cocktail

1 Dry Gin, 3/8 Apricot Brandy,
5/8 Lemon Squash.

テネシー ワイルドキャット カクテール

ドライ ヂン	一 杯
アプリコット ブランデー	八分ノ三
レモン スクワッシ	八分ノ五

No. 244. Thistle Cocktail

3 dashes Angostura Bitters,
1/3 Italian Vermouth, 2/3 Scotch Whisky.

シスル カクテール

アンゴーストラ ビター	三 滴
イタリアン ベルモット	三分ノ一
スコッチ ウヰスキー	三分ノ二

No. 245. Thunder Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
Yolk of Egg, 1 glass Brandy,
Sprinkle of Cayenne Pepper.

サンダー カクテール

ゴム シロップ	茶匙一杯
玉子の黄味	一 個 分
ブランデー	グラス一杯
蕃椒	

No. 246. Tipperary Cocktail

1/6 Orange Juice, 1/6 Grenadine,
1/3 French Vermouth, 1/3 Dry Gin,
2 sprigs of Fresh Mint.

チッペラリー カクテール

オレンヂ汁	六分ノ一
グレネデイン	同
フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	同
薄荷	二 枝

No. 247. Touch me-not Cocktail

Juice of 2/3 Lemon, 1/2 liqueur-glass Cassis,
1/2 liqueur-glass Curacao,
1 liqueur-glass Rum.

タッチ ミー ナット カクテール

レモン三分ノ二の搾汁	
カシーズ	リキューグラス半杯
キューラソー	同
ラム	リキューグラス一杯

No. 248. Travelling Salesman Cocktail

1 Brandy, 2 Gin, White of Egg,
Teaspoonful of Grenadine.

トラベリング セールスマン カクテール

ブランデー	四分ノ一
ヂン	二分ノ一
玉子の白味	一 個 分
グレネデイン	茶匙一杯

No. 249. Trinity Cocktail

⅓ French Vermouth,
⅓ Italian Vermouth, ⅓ Dry Gin.

トリニテイー カクテール

フレンチ ベルモット　三分ノ一
イタリアン ベルモット　同
ドライ ヂン　同

No. 250. Tropical Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
Dash of Orange Bitters,
⅓ Creme de Cacao, ⅓ Maraschino,
⅓ French Vermouth.

トロピカル カクテール

アンゴーストラ ビター　一滴
オレンヂ ビター　同
クリーム デ カヽオ　三分ノ一
マラスキノ　同
フレンチ ベルモット　同

No. 251. Turf Club Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
2 dashes Maraschino, 2 dashes Absinthe,
½ Dry Gin,
½ French Vermouth.

ターフ クラブ カクテール

オレンヂ ビター　二滴
マラスキノ　同
アブサン　同
ドライ ヂン　二分ノ一
フレンチ ベルモット　同

No. 252. Tuxedo Cocktail

Dash of Maraschino, Dash of Absinthe,
2 dashes Orange Bitters, ½ Old Tom Gin,
½ French Vermouth.

タキシード カクテール

マラスキノ	一滴
アブサン	同
オレンヂ ビター	二滴
オールド トム ヂン	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同

No. 253. Twelve Mile Limit Cocktail

⅔ Brandy, ⅓ Bacardi Rum,
Teaspoonful of Lemon Juice.

トヱルヴ マイル リミット カクテール

ブランデー	三分ノ二
バカデイー ラム	三分ノ一
レモン汁	茶匙一杯

No. 254. Vanish Cocktail

3 dashes Orange Bitters,
1 glass Dry Gin.

バニシュ カクテール

オレンヂ ビター	三滴
ドライ ヂン	グラス一杯

No. 255. Vermouth Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
Dash of Angostura Bitters,
¾ Italian Vermouth.

ベルモット カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
アンゴーストラ ビター	一 滴
イタリアン ベルモット	四分ノ三

No. 256. Virgin Cocktail (1)

2 dashes Angostura Bitters,
2 dashes Raspberry Syrup,
½ French Vermouth, ½ Old Tom Gin.

ヴァーヂン カクテール (一)

アンゴーストラ ビター	二 滴
ラズベリー シロップ	同
フレンチ ベルモット	二分ノ一
オールド トム ヂン	同

No. 257. Virgin Cocktail (2)

⅓ Curacao, ⅓ Peppermint, ⅓ Gin.

ヴァーヂン カクテール (二)

キューラソー	三分ノ一
ペパーミント	同
ヂン	同

No. 258. Virginian Cocktail

Juice of ½ Lemon,
Teaspoonful Powdered Sugar,
¾ Dry Gin.

ヴァージニアン カクテール

レモン半個分の搾汁
粉砂滴　茶匙一杯
ドライ ヂン　四分ノ三

No. 259. Walker Cocktail

½ Canadian Club Whisky,
½ Italian Vermouth, Dash of Maraschino.

ウォーカー カクテール

カナデイアン クラブ
　ウヰスキー　二分ノ一
イタリアン ベルモット　同
マラスキノ　一滴

No. 260. Waldorf Cocktail

Teaspoonful of Orange Juice,
⅓ French Vermouth, ⅓ Italian Vermouth.
Chunk of Pineapple,

ワードーフ カクテール

オレンヂ汁　茶匙一杯
フレンチ ベルモット　三分ノ一
イタリアン ベルモット　同
パイナップル　一切

No. 261. Ward Eight Cocktail

½ Canadian Club Whisky,
¼ Lemon Juice, ¼ Orange Juice,
Dash of Grenadine.

ワード エイト カクテール

カナデイアン クラブ ウヰスキー	二分ノ一
レモン汁	四分ノ一
オレンヂ汁	同
グレネデイン	一滴

No. 262. Washington Cocktail

2 dashes Angostura Bitters,
2 dashes Gomme Syrup,
⅔ French Vermouth, ⅓ Brandy.

ワシントン カクテール

アンゴーストラ ビター	二滴
ゴム シロップ	同
フレンチ ベルモット	三分ノ二
ブランデー	三分ノ一

No. 263. Wax Cocktail

White of Egg,
Teaspoonful of Gomme Syrup,
⅓ Absinthe, ⅓ Gin.

ワックス カクテール

玉子の白味	一個分
ゴム シロップ	茶匙一杯
アブサン	三分ノ一
ヂン	同

No. 264. Wedding Bell Cocktail

1/6 Orange Juice, 1/6 Cherry Brandy,
1/3 Old Tom Gin, 1/3 Dubonnet.

ウエデイング ベル カクテール

オレンヂ汁	六分ノ一
チェリー ブランデー	同
オールド トム ヂン	三分ノ一
デュボネー	同

No. 265. Welcome Stranger Cocktail

1/6 Grenadine, 1/6 Lemon Juice,
1/6 Orange Juice, 1/6 Gin,
1/6 Caloric Punch, 1/6 Brandy.

ウエルカム ストレンヂヤー カクテール

グレネデイン	六分ノ一
レモン汁	同
オレンヂ汁	同
ヂン	同
カロリック パンチ	同
ブランデー	同

No. 266. Wembley Cocktail

1/3 Scotch Whisky, 1/3 French Vermouth,
1/3 Pineapple Juice.

ウエンブレーイ カクテール

スコッチ ウヰスキー	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
パイナップル汁	同

No. 267. Whisky Cocktail

Teaspoonful of Gomme Syrup,
3 dashes Angostura Bitters,
1 glass Scotch or Canadian Club Whisky,

ウヰスキー カクテール

ゴム シロップ　茶匙一杯
アンゴーストラ ビター　三滴
スコッチ ウヰスキー又はカナディアン
クラブ ウヰスキー　グラス一杯

No. 268. Whisky Daisy

As Brandy Daisy.

ウヰスキー デーイシー

ブランデー デーイジと同じ方法

No. 269. White Cargo Cocktail

½ Vanilla Ice Cream, ½ Old Tom Gin,
No ice necessary. Add little White Wine if too thick.

ホワイト カーゴ カクテール

ヴァニラ アイスクリーム　二分ノ一
オールド トム ヂン　同
シェーカーに入れる時氷は不必要である、若し濃すぎた時は小量のホワイト ワインを加へる

No. 270. White Lady Cocktail

⅙ Brandy, ⅙ Cream de Menthe,
⅔ Cointreau.

ホワイト レデイー カクテール

ブランデー	六分ノ一
クリーム デ メンス	同
コイントルー	三分ノ二

No. 271. White Rose Cocktail

White of Egg, ½ Gin, ½ Kirsch,
Teaspoonful of Gomme Syrup.

ホワイト ローズ カクテール

玉子の白味	一個分
ヂン	二分ノ一
カーシュ	同
ゴム シロップ	茶匙一杯

No. 272. Whoopee Cocktail

½ Old Tom Gin, ½ Italian Vermouth,
½ teaspoonful Sherry,
Dash of Orange Bitters.

フーピー カクテール

オールド トム ヂン	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同
シェリー	茶匙半杯
オレンヂ ビター	一滴

No. 273. Xanthia Cocktail

⅓ Cherry Brandy, ⅓ Yellow Chartreuse, ⅓ Dry Gin.

エキサンシヤ カクテール

チェリー ブランデー	三分ノ一
エロー シヤトルース	同
ドライ ヂン	同

No. 274. Yacht Club Cocktail

⅔ Bacardi, ⅓ Italian Vermouth, Dash of Apricot Brandy.

ヨット クラブ カクテール

バカデイー	三分ノ二
イタリアン ベルモット	三分ノ一
アプリコット ブランデー	一滴

No. 275. Yokohama Cocktail

Dash of Absinthe, ⅙ Grenadine, ⅙ Vodka, ⅓ Orange Juice, ⅓ Gin.

ヨコハマ カクテール

アブサン	一滴
グレネデイン	六分ノ一
ヴオドカー	同
オレンヂ汁	三分ノ一
ヂン	同

No. 276. Zaza Cocktail

½ Dubonnet, ½ Sherry.

ザザ カクテール

デュボネー	二分ノ一
シェリー	同

No. 277. Zig-zag Cocktail

⅓ Lemon Juice, ⅓ Dry Gin, ⅓ Rum

ジッグ ザック カクテール

レモン汁	三分ノ一
ドライ ヂン	同
ラム	同

No. 278. Zowie Cocktail

¼ Brandy, ¼ French Vermouth,
¼ Absinthe, ¼ Curacao.

ゾーウィー カクテール

ブランデー	四分ノ一
フレンチ ベルモット	同
アブサン	同
キューラソー	同

NEW ADDITIONS

No. 279. Abie's Cocktail

⅓ Apricot Brandy, ⅓ Curacao.
⅓ Orange Juice

エビー カクテール

アプリコット ブランデー 三分ノ一
キューラソー 同
オレンヂ汁 同

No. 280. After Supper Cocktail

4 dashes Lemon Juice.
½ Apricot Brandy, ½ Curacao.

アフター サパー カクテール

レモン汁 四滴
アプリコット ブランデー 二分ノ一
キュラーソー 同

No. 281. Alaska Cocktail

¾ Dry Gin, ¼ Yellow Chartreuse.

アラスカ カクテール

ドライ ヂン 四分ノ三
イエロー シャートローズ 四分ノ一

No. 282. Alexander's Sister Cocktail

⅓ Gin, ⅓ Cream, ⅓ Creme de Menthe.

アレキサンダース シスター カクテール

ヂン	三分ノ一
クリーム	同
クレム デ メンス	同

No. 283. Alice Mine Cocktail

2 dashes Scotch Whisky,
½ Italian Vermouth,
½ Kummel.

アリス マイン カクテール

スコッチ ウヰスキー	二滴
イタリアン ベルモット	二分ノ一
クンメル	同

No. 284. Allen (Special) Cocktail

Dash of Lemon Juice,
⅓ Maraschino, ⅔ Plymouth Gin.

アレン（スペシァル）カクテール

レモン汁	一滴
マラスキノー	三分ノ一
プリモース ヂン	三分ノ二

No. 285. All Aboard Cocktail

¼ Dry Gin, ¼ Bacardi, ½ Cointreau.

オール アボード カクテール

ドライ ヂン	四分ノ一
バカディー	同
コイントルー	二分ノ一

No. 286. American Club Cocktail

2 dashes Grenadine, 2 dashes Angostura, ¼ Cherry Brandy, ¾ Brandy.

アメリカン クラブ カクテール

グレナーデイン	二滴
アンゴスチュラー	同
チェリー ブランデー	四分ノ一
ブランデー	四分ノ三

No. 287. American Beauty Cocktail

Dash of Creme de Menthe, ¼ Orange Juice, ¼ Grenadine, ¼ French Vermouth, ¼ Brandy.

アメリカン ビューティー カクテール

クレム デ メンス	一滴
オレンヂ汁	四分ノ一
グレナーデイン	同
フレンチ ベルモット	同
ブランデー	同

No. 288. Antrim Cocktail

Teaspoonful of Orange Juice, ⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth, ⅓ Dubonnet.

アントリーム カクテール

オレンヂ汁	茶匙一杯
ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
ヂュボネー	同

No. 289. Apparent Cocktail

Dash of Absinthe,
½ Dry Gin, ½ Dubonnet.

アパーレント カクテール

アブサン	一滴
ドライ ヂン	二分ノ一
デュボネー	同

No. 290. Apple Pie Cocktail

4 dashes Apricot Brandy,
2 dashes Grenadine,
4 dashes Lemon Juice,
½ Bacardi ½ Italian Vermouth.

アップル パイ カクテール

アプリコット ブランデー	四滴
グレナーデイン	二滴
レモン汁	四滴
バカディー	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同

No. 291. Approve Cocktail

2 dashes Angostura, 2 dashes Curacao,
¾ wineglass Rye or
Canadian Club Whisky.

アプルーブ カクテール

アンゴスチュラー　二滴
キューラソー　同
ライ ウヰスキー(又はカナディアン クラブ ウヰスキー)　ワイン グラス四分ノ三

No. 292. Apricot Cocktail

Dash of Dry Gin,
¼ Lemon Juice, ¼ Orange Juice,
½ Apricot Brandy.

アプリコット カクテール

ドライ ヂン　一滴
レモン汁　四分ノ一
オレンヂ汁　同
アプリコット ブランデー　二分ノ一

No. 293. Artillery Cocktail

⅓ Italian Vermouth, ⅔ Dry Gin.

アーティラリー カクテール

イタリアン ベルモット　三分ノ一
ドライ ヂン　三分ノ二

No. 294. Ascot Daisy

2 dashes Cherry Brandy,
Juice of ¼ Lemon.
¾ Dry Gin, ¼ Scotch Whisky,

アスコット デージー

チェリー ブランデー	二滴
レモンの搾り汁	四分ノ一個分
ドライ ヂン	四分ノ三
スコッチ ウヰスキー	四分ノ一

No. 295. Astoria Cocktail

Dash of Orange Bitters,
⅔ Gin, ⅓ French Vermouth.

アストリア カクテール

オレンヂ ビター	一滴
ヂン	三分ノ二
フレンチ ベルモット	三分ノ一

No. 296. Atta Boy Cocktail

4 dashes Grenadine,
⅓ French Vermouth, ⅔ Dry Gin.

アタ ボーイ カクテール

グレナーデイン	四滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 297. Aviation Cocktail

2 dashes Maraschino,
⅓ Lemon Juice, ⅔ Dry Gin.

アビエーション カクテール

マラスキノ	二滴
レモン汁	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 298. Banzai Cocktail

¼ Orange Juice, ¼ French Vermouth,
¼ Italian Vermouth, ¼ Dry Gin.

バンザイ カクテール

オレンヂ汁	四分ノ一
フレンチ ベルモット	同
イタリアン ベルモット	同
ドライ ヂン	同

No. 299. Baron Cocktail

6 dashes Curacao,
2 dashes Italian Vermouth,
⅓ French Vermouth, ⅔ Dry Gin.

バロン カクテール

キューラソー	六滴
イタリアン ベルモット	二滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 300. Belmont Cocktail

1 teaspoonful Fresh Cream,
1/3 Grenadine, 2/3 Dry Gin.

ベルモント カクテール

クリーム	茶匙一杯
グレナーデイン	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 301. Bennett Cocktail

2 dashes Angostura,
1/4 Lime Juice, 3/4 Dry Gin.

ベネット カクテール

アンゴスチュラー	二滴
ライム汁	四分ノ一
ドライ ヂン	四分ノ三

No. 302. Between-the-Sheets Cocktail

Dash of Lemon Juice,
1/3 Brandy, 1/3 Cointreau,
1/3 Bacardi.

ビツイン ザ シーツ カクテール

レモン汁	一滴
ブランデー	三分ノ一
コイントルー	同
バカディー	同

No. 303. Billy Warner Cocktail

⅓ Lemon Juice, 2 teaspoonsful Sugar,
⅔ Bacardi.

ビリー ワーナー カクテール

レモン汁	三分ノ一
砂糖	茶匙二杯
バカディー	三分ノ二

No. 304. Blood and Sand Cocktail

¼ Orange Juice, ¼ Scotch Whisky,
¼ Cherry Brandy, ¼ Italian Vermouth.

ブラッド エンド サンド カクテール

オレンヂ汁	四分ノ一
スコッチ ウヰスキー	同
チェリー ブランデー	同
イタリアン ベルモット	同

No. 305. Blue Bird Cocktail

4 dashes Angostura
5 dashes Orange Curacao,
¾ Dry Gin.

ブルー バード カクテール

アンゴスチュラー	四滴
オレンヂ キューラソー	五滴
ドライ ヂン	四分ノ三

No. 306. Bobby Burns Cocktail

3 dashes Benedictine,
1/2 Italian Vermouth, 1/2 Scotch Whisky.

ボビー バーンズ カクテール

ベネディクティン	三滴
イタリアン ベルモット	二分ノ一
スコッチ ウヰスキー	同

No. 307. Bombay Cocktail

Dash of Absinthe, 2 dashes Curacao,
1/4 French Vermouth,
1/4 Italian Vermouth, 1/2 Brandy.

ボンベイ カクテール

アブサン	一滴
キューラソー	二滴
フレンチ ベルモット	四分ノ一
イタリアン ベルモット	同
ブランデー	二分ノ一

No. 308. Bonzo Cocktail

1/3 Sherry, 1/3 French Vermouth,
1/3 Orange Juice.

バンゾー カクテール

シェリー	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
オレンヂ汁	同

No. 309. Boop-a-Doop Cocktail

1/6 Lemon Juice, 1/6 Curacao,
1/6 Maraschino, 1/2 Brandy.

ブープ ア ドープ カクテール

レモン汁	六分ノ一
キューラソー	同
マラスキノー	同
ブランデー	二分ノ一

No. 310. Booster Cocktail

4 dashes Curacao, White of Egg,
1 glass Brandy.

ブースター カクテール

キューラソー	四滴
玉子の白味	一個分
ブランデー	グラス一杯

No. 311. Box of Curios Cocktail

Dash of Grenadine,
4 dashes Orange Juice,
White of Egg,
1/4 French Vermouth,
3/4 Dry Gin.

ボックス オヴ キュリオス カクテール

グレナーデイン	一滴
オレンヂ汁	四滴
玉子の白味	一個分
フレンチ ベルモット	四分ノ一
ドライ ヂン	四分ノ三

No. 312. Brandy Vermouth Cocktail

Dash of Angostura,
¼ Italian Vermouth, ¾ Brandy.

ブランデー ベルモット カクテール

アンゴスチュラー	一 滴
イタリアン ベルモット	四分ノ一
ブランデー	四分ノ三

No. 313. Breakfast Cocktail

White of Egg,
⅓ Grenadine, ⅔ Dry Gin.

ブレークファースト カクテール

玉子の白味	一 個 分
グレナーデイン	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 314. B. V. D. Cocktail

⅓ Bacardi, ⅓ Dry Gin,
⅓ French Vermouth.

ビー ヴィー デー カクテール

バカディー	三分ノ一
ドライ ヂン	同
フレンチ ベルモット	同

No. 315. Byculla Cocktail

¼ Ginger, ¼ Curacao,
¼ Port, ¼ Sherry.

バイクラー カクテール

ヂンヂャー　四分ノ一
キューラソー　同
ポート　同
シェリー　同

No. 316. Casino Cocktail

2 dashes Maraschino,
2 dashes Orange Bitters,
2 dashes Lemon Juice,
Glass of Old Tom Gin.

カジノ カクテール

マラスキノー　二滴
オレンヂ ビター　同
レモン汁　同
オールド トム ヂン　グラス一杯

No. 317. Charleston Cocktail

⅙ Dry Gin, ⅙ Kirsch,
⅙ Curacao, ⅙ French Vermouth,
⅙ Italian Vermouth, ⅙ Maraschino.

チャールストン カクテール

ドライ ヂン　六分ノ一
カーシュ　同
キューラソー　同
フレンチ ベルモット　同
イタリアン ベルモット　同
マラスキノー　同

No. 318. Cheerio Cocktail

Dash of Absinthe, Dash of Maraschino,
Dash of Angostura,
1/3 French Vermouth,
2/3 Canadian Club Whisky.

チェリオ カクテール

アブサン	一滴
マラスキノー	同
アンゴスチュラー	同
フレンチ ベルモット	三分ノ一
カナディアイ クラブ ウヰスキー	三分ノ二

No. 319. Cherry Blossom Cocktail
(Mr. Tao's Formula)

Dash of Maraschino,
1/3 Canadian Club Whisky,
1/3 Cherry Brandy,
1/3 Italian Vermouth.

チェリー ブラッサム カクテール

マラスキノー	一滴
カナディアン クラブ ウヰスキー	三分ノ一
チェリー ブランデイー	同
イタリアン ベルモット	同

No. 320. Chrysanthemum Cocktail

3 dashes Absinthe,
⅓ Benedictine, ⅔ French Vermouth.

クリサンセマム カクテール

アブサン	三滴
ベネディクティン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	三分ノ二

No. 321. Confession Cocktail

Dash of Lemon Juice, ⅔ Old Tom Gin,
⅙ Grand Marnier, ⅙ Italian Vermouth.

コンフエッション カクテール

レモン汁	一滴
オールド トム ヂン	三分ノ二
グランド マニアー	六分ノ一
イタリアン ベルモット	同

No. 322. Damn-the-Weather Cocktail

3 dashes Curacao, ¼ Orange Juice,
¼ Italian Vermouth, ½ Dry Gin.

ダム ゼ ウェザー カクテール

キューラソー	三滴
オレンヂ汁	四分ノ一
イタリアン ベルモット	同
ドライ ヂン	二分ノ一

No. 323. Darb Cocktail

4 dashes Lemon Juice,
⅓ French Vermouth,
⅓ Dry Gin, ⅓ Apricot Brandy.

ダーブ カクテール

レモン汁	四滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	同
アプリコット ブランデー	同

No. 324. Deep Sea Cocktail

Dash of Absinthe,
Dash of Orange Bitters,
½ French Vermouth, ½ Old Tom Gin.

ディープ シー カクテール

アブサン	一滴
オレンヂ ビター	同
フレンチ ベルモット	二分ノ一
オールド トム ヂン	同

No. 325. Diplomat Cocktail

Dash of Maraschino,
⅔ French Vermouth,
⅓ Italian Vermouth.

ディプロマット カクテール

マラスキノー	一滴
フレンチ ベルモット	三分ノ二
イタリアン ベルモット	三分ノ一

No. 326. Dixie Cocktail

½ Dry Gin,
¼ French Vermouth,
¼ Absinthe.

ディキシー カクテール

ドライ ヂン	二分ノ一
フレンチ ベルモット	四分ノ一
アブサン	同

No. 327. Douglas Cocktail

⅓ French Vermouth,
⅔ Plymouth Gin.

ダグラス カクテール

フレンチ ベルモット	三分ノ一
プリモース ヂン	三分ノ二

No. 328. Doug's Delight Cocktail

⅓ Dry Gin,
⅓ French Vermouth,
⅙ Apricot Brandy,
⅙ Cointreau.

ダグラス デライト カクテール

ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
アプリコット ブランデー	六分ノ一
コイントルー	同

No. 329. Dubonnet Cocktail (2)

⅓ Bacardi, ⅓ Dubonnet,
Juice of half Lemon,
Teaspoonful of Grenadine.

デュボネー カクテール（二）

バカディー	三分ノ一
デュボネー	同
レモンの搾り汁	半個分
グレナーデイン	茶匙一杯

No. 330. Ethel Cocktail

⅓ Apricot Brandy,
⅓ Creme de Menthe, ⅓ Curacao.

エセル カクテール

アプリコット ブランデー	三分ノ一
クレム デ メンス	同
キューラソー	同

No. 331. Eton Blazer Cocktail

Juice of ½ Lemon,
½ tablesponful Powdered Sugar,
¼ Kirsch, ¾ Plymouth Gin.

イートン ブレーザー カクテール

レモンの搾り汁	半個分
砂糖	大匙半分
カーシュ	四分ノ一
プリモース ヂン	四分ノ三

No. 332. Fair and Warmer Cocktail

2 dashes Curacao,
1/3 Italian Vermouth, 2/3 Bacardi.

フェヤー エンド ワーマー カクテール

キューラソー	二滴
イタリアン ベルモット	三分ノ一
バカディー	三分ノ二

No. 333. Fine and Dandy Cocktail

Dash of Angostura, 1/4 Lemon Juice,
1/4 Cointreau, 1/2 Plymouth Gin.

ファイン エンド ダンディー カクテール

アンゴスチュラー	一滴
レモン汁	四分ノ一
コイントルー	同
プリモース ヂン	二分ノ一

No. 334. Flapper's Own Cocktail

Juice of 1/4 Orange,
1/2 teaspoonful Powdered Sugar,
1/2 French Vermouth,
1/2 Italian Vermouth.

フラッパース オーン カクテール

オレンヂの搾り汁	四分ノ一個分
砂糖	茶匙半杯
フレンチ ベルモット	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同

No. 335. Four Dollar Cocktail

⅓ Bacardi, ⅓ French Vermouth,
⅓ Italian Vermouth.

フォーア ダラー カクテール

バカディー　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
イタリアン ベルモット　同

No. 336. Fujiya Cocktail
(Henry's Own)

¼ Grenadine, ¼ Cherry Brandy
½ Canadian Club Whisky.

フジヤ カクテール

グレナーデイン　四分ノ一
チエリー ブランデー　四分ノ一
カナディアン クラブ
ウヰスキー　二分ノ一

No. 337. Fujiyama Cocktail

Teaspoonful of Grenadine,
¼ Orange Juice, ¼ Lemon Juice,
½ Canadian Club Whisky.

フジヤマ カクテール

グレナーデイン　茶匙一杯
オレンヂ汁　四分ノ一
レモン汁　同
カナディアン クラブ
ウヰスキー　二分ノ一

No. 338. Giggle Cocktail

Dash of Absinthe,
White of Egg,
½ Port Wine,
½ Brandy.

ギグル カクテール

アブサン	一滴
玉子の白味	一個分
ポート ワキン	二分ノ一
ブランデー	同

No. 339. Golden Gate Cocktail

¾ Orange Juice
¼ Gin.

ゴールデン ゲート カクテール

オレンヂ汁	四分ノ三
ヂン	四分ノ一

No. 340. Guerrero Cocktail

Dash of Benedictine.
½ Dry Gin, ¼ Italian Vermouth,
¼ French Vermouth,

ギューレロー カクテール

ベネデクティン	一滴
ドライ ヂン	二分ノ一
イタリアン ベルモット	四分ノ一
フレンチ ベルモット	同

No. 341. Gypsy Cocktail

½ Italian Vermouth,
½ Plymouth Gin.

ヂプシー カクテール

イタリアン ベルモット　二分ノ一
プリモース ヂン　同

No. 342. Her Own Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅔ Italian Vermouth,
Slice of Orange.

ハー オーン カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
イタリアン ベルモット　三分ノ二
オレンヂ　一片

No. 343. Hesitation Cocktail

Dash of Lemon Juice,
¼ Canadian Club Whisky,
¾ Swedish Punch.

ヘヂテーション カクテール

レモン汁　一滴
カナディアン クラブ
ウヰスキー　四分ノ一
スウイーデッシユ パンチ　四分ノ三

No. 344. Hi-Diddle Cocktail

⅓ Italian Vermouth,
⅓ French Vermouth
⅓ D.O.M.

ヒ デイッドル カクテール

イタリアン ベルモット　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
ドム　同

No. 345. Hit and Run Cocktail

Dash of Angostura,
2 dashes Curacao,
¼ Italian Vermouth, ¾ Brandy.

ヒット エンド ラン カクテール

アンゴスチュラー　一滴
キューラソー　二滴
イタリアン ベルモット　四分ノ一
ブランデー　四分ノ三

No. 346. Honolulu Cocktail

⅓ Maraschino, ⅓ Gin,
⅓ Benedictine.

ホノルル カクテール

マラスキノー　三分ノ一
ヂン　同
ベネディクティン　同

No. 347. Ichiban Cocktail

Yolk of Egg, ¼ Cream,
¼ Orange Curacao, ½ Brandy.

イチバン カクテール

玉子の黄味	一個分
ミルク	四分ノ一
オレンヂ キューラソー	同
ブランデー	二分ノ一

No. 348. Imperial Cocktail

Dash of Maraschino,
Dash of Angostura,
½ French Vermouth, ½ Dry Gin.

インペリアル カクテール

マラスキノー	一滴
アンゴスチュラー	同
フレンチ ベルモット	二分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 349. Initiation Cocktail

⅓ Absinthe, ⅓ Apricot Brandy,
⅓ Canadian Club Whisky.

イニティエーション カクテール

アブサン	三分ノ一
アプリコット ブランデー	同
カナディアン クラブ ウヰスキー	同

No. 350. Jeyplak Cocktail

Dash of Absinthe,
⅔ Dry Gin, ⅓ Italian Vermouth.

ジェイプラック カクテール

アブサン	一 滴
ドライ ヂン	三分ノ二
イタリアン ベルモット	三分ノ一

---

351. Johnnie Mack Cocktail

3 dashes Absinthe,
⅓ Orange Curacao,
⅔ Sloe Gin.

ジョニー マック カクテール

アブサン	三 滴
オレンヂ キュラソー	三分ノ一
スロー ヂン	三分ノ二

---

352. J.O.S. Cocktail

Dash of Orange Bitters,
Dash of Lemon Juice,
Dash of Brandy, ⅓ Italian Vermouth,
⅓ French Vermouth, ⅓ Dry Gin.

ジェー・オー・エス・カクテール

オレンヂ ビター	一 滴
レモン汁	同
ブランデー	同
イタリアン ベルモット	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
ドライ ヂン	同

353. K. O. Cocktail

¼ Absinthe, ¼ Brandy,
¼ Dry Gin, ¼ Scotch Whisky.

ケー・オー・カクテール

アブサン	四分ノ一
ブランデー	同
ドライ ヂン	同
スコッチ ウヰスキー	同

---

354. Ladies' Cocktail

2 dashes Absinthe, 2 dashes Anisette,
2 dashes Angostura,
Glass of Canadian Club Whisky.

レディース カクテール

アブサン	二滴
アニセット	同
アンゴスチュラー	同
カナディアン クラブ ウヰスキー	グラス一杯

---

355. Legaspi Pisco Cocktail

White of Egg, ¼ Lemon Juice,
¼ Grenadine, ¼ Amer Picon.
Serve in champagne glass.

リガスピー ピスコー カクテール

玉子の白味	一個分
レモン汁	四分ノ一
グレナーデイン	同
アマー ピコン	同

シャンペングラスにて供す

356. Let's Go Cocktail

Dash of Grenadine, Dash of Absinthe,
¼ Dry Gin, ¼ Brandy,
½ Italian Vermouth.

レッツ ゴー カクテール

グレナーデイン	一滴
アブサン	同
ドライ ヂン	四分ノ一
ブランデー	同
イタリアン ベルモット	二分ノ一

---

357. Little Princess Cocktail

½ Italian Vermouth,
½ Bacardi.

リットル プリンセス カクテール

イタリアン ベルモット	二分ノ一
バカディー	同

---

358. London Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
2 dashes Syrup, 2 dashes Absinthe,
½ French Vermouth ½ Dry Gin.

ロンドン カクテール

オレンヂ ビター	二滴
シロップ	同
アブサン	同
フレンチ ベルモット	二分ノ一
ドライ ヂン	同

359. Loud Speaker Cocktail

1/8 Lemon Juice, 1/8 Cointreau,
3/8 Dry Gin, 3/8 Brandy.

ラウド スピーカー カクテール

レモン汁　八分ノ一
コイントルー　同
ドライ ヂン　八分ノ三
ブランデー　同

---

360. Maiden's Prayer Cocktail

1/8 Orange Juice, 1/8 Lemon Juice,
3/8 Cointreau, 3/8 Dry Gin.

メーンドンス プレイヤー カクテール

オレンヂ汁　八分ノ一
レモン汁　同
コイントルー　八分ノ三
ドライ ヂン　同

---

361. Mandarin Cocktail

1/4 Orange Juice,
1/4 Creme de Cacao,
1/4 Milk,
1/4 Heering's Cherry Brandy.

マンダーリン カクテール

オレンヂ汁　四分ノ一
クレム デ カ、オ　同
ミルク　同
ヒーリング チェリー
ブランデー　同

362. Melon Cocktail

⅛ Lemon Juice,
⅜ Maraschino, ½ Gin.

メロン カクテール

レモン汁	八分ノ一
マラスキノー	八分ノ三
ヂン	二分ノ一

---

363. Merry Widow Cocktail (1)

2 dashes Absinthe,
2 dashes Angostura,
2 dashes Benedictine,
½ French Vermouth,
½ Dry Gin.

メリー ウキドー カクテール (一)

アブサン	二滴
アンゴスチュラー	同
ベネデクティン	同
フレンチ ベルモット	二分ノ一
ドライ ヂン	同

---

364. Merry Widow Cocktail (2)

⅓ Maraschino, ⅓ Italian Vermouth,
⅓ French Vermouth.

メリー ウキドー カクテール (二)

マラスキノー	三分ノ一
イタリアン ベルモット	同
フレンチ ベルモット	同

365. Minnehaha Cocktail

Dash of Absinthe,
Juice of 1/4 Orange,
1/4 French Vermouth,
1/4 Italian Vermouth,
1/2 Dry Gin.

ミニハハー カクテール

アブサン	一滴
オレンヂの搾り汁	四分ノ一個分
フレンチ ベルモット	四分ノ一
イタリアン ベルモット	同
ドライ ヂン	二分ノ一

---

366. Mint Julep

Crush mint leaves in bottom of glass with two teaspoonful of sugar.
Add two glasses Rye Whisky.
Pack large glass with crushed ice.
Garnish with sprigs of mint at top.

ミント ジュレップ

先づ薄荷を潰ぶしてグラスに入れ砂糖茶匙二杯を入れライ ウヰスキーをグラス二杯注ぐ。
次にかき氷を入れた大きいグラスに上記のものを入れ薄荷の枝を上に置き供す。

367. Monte Carlo Imperial Cocktail

¼ Lemon Juice, ½ Dry Gin,
¼ Creme de Menthe.

モンテ カルロ インペリアル カクテール

レモン汁	四分ノ一
ドライ ヂン	二分ノ一
クレム デ メンス	四分ノ一

368. Newton's Special Cocktail

Dash of Angostura,
¼ Cointreau, ¾ Brandy.

ニュートン スペッシアル カクテール

アンゴスチュラー	一滴
コイントルー	四分ノ一
ブランデー	四分ノ三

369. New York Cocktail

Lump of Sugar, Juice of ¼ Lemon,
2 dashes Grenadine, Piece of Orange Peel, Glass of Canadian Club Whisky.

ニューヨーク カクテール

角砂糖	一個
レモン搾り汁	四分ノ一個分
グレナーデイン	二滴
オレンヂ皮	一切
カナディアン クラブ ウヰスキー	グラス一杯

370. Nick's Own Cocktail

Dash of Angostura,
Dash of Absinthe,
½ Italian Vermouth,
½ Brandy.

ニックス オーン カクテール

アンゴスチュラー　一　滴
アブサン　同
イタリアン ベルモット　二分ノ一
ブランデー　同

---

371. Nineteen Cocktail

Dash of Absinthe,
4 dashes Syrup,
⅙ Dry Gin, ⅙ Kirsch,
⅔ French Vermouth.

ナインティーン カクテール

アブサン　一　滴
シロップ　四　滴
ドライ ヂン　六分ノ一
カーシュ　同
フレンチ ベルモット　三分ノ二

372. Nose-dive Cocktail

Take one glass of Gin, place in it an olive, then deposit the glass carefully in the bottom of an ordinary tumbler. Fill the said tumbler with Water, Ginger Ale, or What Have You, until almost to the top of the small glass, then down the whole thing quickly.

ノーズ ダイブ カクテール

先づグラスにヂンを滿しオリーブの實を一個入れ、グラスごと大きいコップの中央に置き、そのコップに水又はヂンヂャエールをグラスの高さまで注ぎて供す。

---

373. Odd Spot Cocktail

1/4 Dry Gin,
1/4 Apricot Brandy,
1/2 Bacardi.

オッド スポット カクテール

ドライ ヂン	四分ノ一
アプリコット ブランデー	同
バカディー	二分ノ一

374. O'D's Special Cocktail

Juice of ½ Lemon,
Tablespoonsful of Grenadine,
White of Egg, Glass of Dry Gin.

オデルス スペッシアル カクテール

レモンの搾り汁	半個分
グレナーデイン	大匙一杯
玉子の白味	一個分
ドライヂン	グラス一杯

---

375. Oh, George Cocktail

¼ Cream, ¼ Grenadine,
½ Canadian Club Whisky.

オー ジョーヂ カクテール

クリーム	四分ノ一
グレナーデイン	同
カナディアン クラブ ウヰスキー	二分ノ一

---

376. Old Bill Cocktail

½ Ginger Wine, ¼ Brandy,
¼ Heering's Cherry Brandy.

オールド ビル カクテール

ヂンジャー ワイン	二分ノ一
ブランデー	四分ノ一
ヒーリング チェリー ブランデー	同

377. Old Grand Cocktail

2 dashes Grenadine,
½ teaspoonful Powdered Sugar,
Juice of ½ Lemon, White of Egg,
Glass of Dry Gin.

オールド グランド カクテール

グレナーデイン	二滴
砂糖	茶匙半分
レモン搾り汁	半個分
玉子白味	一個分
ドライヂン	一杯

---

378. Oriental Cocktail

Juice of ¼ Lemom.
½ Canadian Club Whisky,
¼ Italian Vermouth, ¼ White Curacao.

オリエンタル カクテール

レモンの搾り汁	四分ノ一個分
カナディアン クラブ ウヰスキー	二分ノ一
イタリアン ベルモット	四分ノ一
ホワイト キューラソー	同

---

379. Panama Cocktail

⅓ Creme de Cacao,
⅓ Cream, ⅓ Brandy.

パナマ カクテール

クレム デ カヽオ	三分ノ一
クリーム	同
ブランデー	同

380. Pansy Cocktail

2 dashes Angostura,
6 dashes Grenadine,
Glass of Absinthe.

パンジー カクテール

アンゴスチュラー　二滴
グレナーディン　六滴
アブサン　グラス一杯

---

381. Parisian Blonde Cocktail

⅓ Cream, ⅓ Curacao,
⅓ Jamaica Rum.

パリージャン ブロンド カクテール

クリーム　三分ノ一
キューラソー　同
ジャマイカ ラム　同

---

382. Paulaura Cocktail

½ Brandy, ½ Italian Vermouth.

ポーローラ カクテール

ブランデー　二分ノ一
イタリアン ベルモット　同

383. Phillippine Old Fashioned Cocktail

Dash of Angostura Bitters, 2 dashes Orange Bitters, Piece of Cube Sugar dissolved in 2 spoonsfuls of water, Glass of Bacardi. Dress with Fruit and Mint.

フイリッピン オールド フェションド カクテール

アンゴスチュラー ビター 一 滴
オレンヂ ビター 二 滴
角砂糖一個を茶匙二杯の水に溶かしたもの
バカーディー グラス一杯
果實とミントを飾つて供す

---

384. Piccadilly Cocktail

Dash of Absinthe, Dash of Grenadine, ⅓ French Vermouth, ⅔ Dry Gin.

ピカデリー カクテール

アブサン 一 滴
グレナーデイン 同
フレンチ ベルモット 三分ノ一
ドライ ヂン 三分ノ二

---

385. Pine Cob Cocktail

Dash of Absinthe, ½ Brandy, ½ Bacardi.

パイン コブ カクテール

アブサン 一 滴
ブランデー 二分ノ一
バカディー 同

386. Pink Tit-Tat Cocktail

2 dashes Angostura,
¼ Grenadine,
¾ Dry Gin.

ピンク チッタット カクテール

アンゴスチュラー	二 滴
グレナーデイン	四分ノ一
ドライ ヂン	四分ノ三

---

387. Pink Gin Cocktail

Dash of Angostura, Glass of Gin.

ピンク ヂン カクテール

アンゴスチュラー	一 滴
ヂン	グラス一杯

---

388. Pink Peter Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
$\frac{1}{5}$ Italian Vermouth,
$\frac{2}{5}$ French Vermouth,
$\frac{2}{5}$ Dry Gin.

ピンク ピーター カクテール

アンゴスチュラー ビター	一 滴
イタリアン ベルモット	五分ノ一
フレンチ ベルモット	五分ノ二
ドライ ヂン	同

389. Polly Cocktail

Dash of Orange Bitters
½ Italian Vermouth,
½ Bacardi

ポリー カクテール

オレンヂ ビター　一滴
イタリアン ベルモット　二分ノ一
バカディー　同

---

390. Poop Deck Cocktail

½ Blackberry Brandy,
¼ Port Wine, ¼ Brandy.

プープ デック カクテール

ブラックベリー ブランデー　二分ノ一
ポート ワイン　四分ノ一
ブランデー　同

---

391. Poppy Cocktail

⅓ Creme de Cacao, ⅔ Dry Gin.

ポピー カクテール

クレム デ カ、オ　三分ノ一
ドライ ヂン　三分ノ二

392. Presto Cocktail

Dash of Absinthe, 1/6 Orange Juice,
1/6 Italian Vermouth, 2/3 Brandy.

プレスト カクテール

アブサン	一滴
オレンヂ汁	六分ノ一
イタリアン ベルモット	六分ノ一
ブランデー	三分ノ二

---

393. Pride of Cuba

2/3 Bacardi, 1/6 Lemon Juice,
1/6 Heering's Cherry Brandy.

プライド オヴ キューバ

バカディー	三分ノ二
レモン汁	六分ノ一
ヒーリング チェリー ブランデー	同

---

394. Princess Cocktail

3/4 Apricot Brandy,
1/4 Cream.

プリンセス カクテール

アプリコット ブランデー	四分ノ三
クリーム	四分ノ一

No. 395. Quelle Vie Cocktail

1/3 Kummel, 2/3 Brandy.

クェール ビー カクテール

クムメル	三分ノ一
ブランデー	三分ノ二

No. 396. Racquet Club Cocktail

Dash of Orange Bitters,
1/3 French Vermouth,
2/3 Plymouth Gin.

ラケット クラブ カクテール

オレンヂ ビター	一滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
プリモース ヂン	三分ノ二

No. 397. Rattle-snake Cocktail

Whites of 2 eggs,
Glass of Sweetened Lemon Juice,
Few dashes Angostura,
4 glasses Canadian Club Whisky.
(Serves four)

ラットル スネーク カクテール

玉子の白味	二個分
甘味のレモン汁	グラス一杯
アンゴスチュラー	數滴
カナディアン クラブ ウヰスキー	グラス四杯

（四人前）

No. 398. Ray Long Cocktail

Dash of Angostura,
4 dashes Absinthe,
1/3 Italian Vermouth, 2/3 Brandy.

レエイ ロング カクテール

アンゴスチュラー	一滴
アブサン	四滴
イタリアン ベルモット	三分ノ一
ブランデー	三分ノ二

No. 399. Resolute Cocktail

1/4 Lemon Juice,
1/4 Apricot Brandy, 1/2 Dry Gin.

リゾルート カクテール

レモン汁	四分ノ一
アプリコット ブランデー	同
ドライ ヂン	二分ノ一

No. 400. Robson Cocktail

1/8 Lemon Juice, 1/8 Orange Juice,
1/4 Grenadine, 1/2 Jamaica Rum.

ロブソン カクテール

レモン汁	八分ノ一
オレンヂ汁	同
グレナーデイン	四分ノ一
ジャマイカ ラム	二分ノ一

No. 401. Rolls Royce Cocktail

Dash of Benedictine,
¼ French Vermouth,
¼ Italian Vermouth, ½ Dry Gin.

ロールス ロイス カクテール

ベネディクテイン	一 滴
フレンチ ベルモット	四分ノ一
イタリアン ベルモット	同
ドライ ヂン	二分ノ一

No. 402. Rose Cocktail

Dash of Lemon Juice,
4 dashes Grenadine,
¼ Apricot Brandy,
¼ French Vermouth, ½ Dry Gin.

ローズ カクテール

レモン汁	一 滴
グレナーデイン	四 滴
アプリコット ブランデー	四分ノ一
フレンチ ベルモット	同
ドライ ヂン	二分ノ一

No. 403. Royal Ruby Cocktail

⅓ Dry Gin, ⅓ French Vermouth,
⅙ Kirsch, ⅙ Heering's Cherry Brandy.

ローヤル ルビー カクテール

ドライ ヂン	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
カーシュ	六分ノ一
ヒーリング チェリー ブランデー	同

No. 404. Royal Cocktail (No. 2)

Juice of ½ Lemon,
½ tablespoonful Powdered Sugar,
1 Egg, Glass of Dry Gin.

ローヤル カクテール（其の二）

レモンの搾り汁	半個分
砂糖	大匙半杯
玉子の黄味	一個分

No. 405. Ruby Cocktail

⅓ Italian Vermouth,
⅓ French Vermouth, ⅙ Scotch Whisky,
⅙ Heering's Cherry Brandy.

ルビー カクテール

イタリアン ベルモット	三分ノ一
フレンチ ベルモット	同
スコッチ ウヰスキー	六分ノ一
ヒーリング チェリー ブランデー	同

No. 406. St. Germain Cocktail

Juice of ½ Lemon and ¼ Grapefruit,
White of Egg,
Glass of Green Chartreuse.

セント ジャーメーン カクテール

レモンの搾り汁	半個分
グレープフルーツの搾汁	四分ノ一個分
玉子の白味	一個分
グリーン シャートルース	グラス一杯

No. 407. Salome Cocktail

⅓ French Vermouth,
⅓ Dry Gin, ⅓ Dubonnet.

サロメ カクテール

フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	同
デュボネー	同

No. 408. Santa Ana Cocktail

White of Egg, 1 Italian Vermouth,
1 Dry Gin, 1 Grenadine, ½ Lemon Juice.
(Serves four)

サンタ アナ カクテール

玉子の白味	一個分
イタリアン ベルモット	一パート
ドライ ヂン	同
グレナーデイン	同
レモン汁	二分ノ一パート

(四人前)

No. 409. Savoy Hotel Special Cocktail

Dash of Absinthe, 2 dashes Grenadine,
⅓ French Vermouth, ⅔ Dry Gin.

サーボイ ホテル スペシァル カクテール

アブサン	一滴
グレナーデイン	二滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
ドライ ヂン	三分ノ二

No. 410. Scarlet Runner

2 dashes Angostura Bitters,
2 dashes Orange Bitters,
⅔ Dry Gin, ⅓ Heering's Cherry Brandy.

スカーレット ランナー

アンゴスチュラー ビター　二　滴
オレンヂ ビター　同
ドライ ヂン　三分ノ二
ヒーリング チェリー
　ブランデー　三分ノ一

No. 411. Scoff-Law Cocktail

Dash of Orange Bitters,
⅓ Canadian Club Whisky,
⅓ French Vermouth,
⅙ Lemon Juice, ⅙ Grenadine.

スコッフ ロー カクテール

オレンヂ ビター　一　滴
カナディアン クラブ
　ウヰスキー　三分ノ一
フレンチ ベルモット　同
レモン汁　六分ノ一
グレナーデイン　同

No. 412. Seventh Heaven Cocktail

Tablespoonful of Grapefruit Juice,
¼ Maraschino, ¾ Dry Gin.

セブンス ヘブン カクテール

グレープフルーツ汁　大匙一杯
マラスキノー　四分ノ一
ドライ ヂン　四分ノ三

No. 413. Sevilla Cocktail (No. 1)

½ Italian Vermouth, ½ Bacardi,
Piece of Orange Peel.

セビラー カクテール（其の一）

イタリアン ベルモット　二分ノ一
バカディー　同
オレンヂの皮　一　切

No. 414. Sevilla Cocktail (No. 2)

Teaspoonful of Powdered Sugar,
1 Egg, ½ Port Wine, ½ Bacardi.

セビーラー カクテール（其の二）

砂糖　茶匙一杯
玉子　一個分
ポートワイン　二分ノ一
バカディー　同

No. 415. Shanghai Cocktail

2 dashes Grenadine, ⅜ Lemon Juice,
⅛ Anisette, ½ Jamaica Rum.

シャンハイ カクテール

グレナーデイン　二滴
レモン汁　八分ノ三
アニセット　八分ノ一
ジャマイカ ラム　二分ノ一

No. 416. Say When Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
¼ Italian Vermouth, ¾ Scotch Whisky.

セーイ ホエン カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
イタリアン ベルモット	四分ノ一
スコッチ ウヰスキー	四分ノ三

No. 417. Shoo! Shoo! Cocktail

Dash of Flea Powder,
¼ Flit, ¼ Shelltox, ¼ Flytox,
¼ Eucalyptus. Float a moth ball.
(To be given the insect.)

シュー シュー カクテール

フレア パウダー	一 滴
フリット	四分ノ一
シェルトックス	同
フライトックス	同
ユーアリプタス	同

(但し害虫用)

No. 418. Siberian Cocktail

Dash of Tabasco,
¼ Gomme Syrup, ¼ Vodka, ½ Rum.

シベリアン カクテール

タバスコ	一 滴
シロップ	四分ノ一
ヴォドカ	同
ラム	二分ノ一

No. 419. Silver King Cocktail

Juice of ¼ Lemon, Teaspoonful of Sugar,
2 dashes Orange Bitters,
White of Egg, Glass of Plymouth Gin.

シルバー キング カクテール

レモンの搾り汁	四分ノ一個分
砂糖	茶匙一杯
オレンヂ ビター	二滴
玉子の白味	一個分
プリモース ヂン	グラス一杯

No. 420. Smiler Cocktail

Dash of Angostura, Dash of Orange Juice,
¼ Italian Vermouth,
¼ French Vermouth, ½ Dry Gin.

スマイラー カクテール

アンゴスチュラー	一滴
オレンヂ汁	同
イタリアン ベルモット	四分ノ一
フレンチ ベルモット	同
ドライ ヂン	二分ノ一

No. 421. Some Moth Cocktail

Dash of Absinthe,
⅓ French Vermouth, ⅔ Plymouth Gin.

サム モス カクテール

アブサン	一滴
フレンチ ベルモット	三分ノ一
プリモース ヂン	三分ノ二

No. 422. Sonza's Wilson Cocktail

4 dashes Lemon or Lime Juice,
4 dashes Grenadine,
½ Gin, ½ Cherry Brandy.

ソンザース ウヰルソン カクテール

レモン汁（又はライム汁）	四 滴
グレナーデイン	同
ヂン	二分ノ一
チェリー ブランデー	二分ノ一

No. 423. S. O. S. Cocktail

Dash of Orange Bitters,
Dash of Angostura,
¼ Absinthe, ¾ Dry Gin.

エス オー エス カクテール

オレンヂ ビター	一 滴
アンゴスチュラー	同
アブサン	四分ノ一
ドライ ヂン	四分ノ三

No. 424. Soul Kiss Cocktail (No. 2)

Teaspoonful of Absinthe,
Juice of ½ Lemon, White of Egg,
¼ French Vermouth, ½ Old Tom Gin.

ソール キッス カクテール

アブサン	茶匙一杯
レモンの搾り汁	半個分
玉子の白味	一個分
フレンチ ベルモット	四分ノ一
オールド トム ヂン	二分ノ一

No. 425. Spencer Cocktail

Dash of Angostura,
Dash of Orange Juice,
1/3 Apricot Brandy, 2/3 Dry Gin.

スペンサー カクテール

アンゴスチュラー　一滴
オレンヂ汁　同
アプリコット ブランデー　三分ノ一
ドライ ヂン　三分ノ二

No. 426. Spring Feeling Cocktail

1/4 Lemon Juice, 1/4 Green Chartreuse,
1/2 Plymouth Gin.

スプリング フィーリング カクテール

レモン汁　四分ノ一
グリーン シャートルース　同
プリモース ヂン　二分ノ一

No. 427. Straight Law Cocktail

1/3 Dry Gin, 2/3 Dry Sherry.

ストレート ロー カクテール

ドライ ヂン　三分ノ一
ドライ シェリー　三分ノ二

No. 428. Suisse Cocktail

White of Egg, 4 dashes Anisette,
Glass of Absinthe,
Syrup or Sugar can be used instead of Anisette.

シゥイス カクテール

玉子の白味	一個分
アニセット	四滴
アブサン	グラス一杯

（アニセットの代りにシロップ又は砂糖を用ふるも可）

No. 429. Sweet Patotie Cocktail

¼ Orange Juice, ¼ Cointreaux,
½ Dry Gin.

スウォート ペトテー カクテール

オレンヂ汁	四分ノ一
コイントルー	同
ドライ ヂン	二分ノ一

No. 430. Swizzles Cocktail

Dash of Angostura, Juice of ½ Lemon,
Teaspoonful of Sugar, Glass of Gin.

スキッヅルス カクテール

アンゴスチュラー	一滴
レモンの搾り汁	半個分
砂糖	茶匙一杯
ヂン	グラス一杯

No. 431. Tempter Cocktail

½ Port Wine,
½ Apricot Brandy.

テンプター カクテール

ポート ワキン　二分ノ一
アプリコット ブランデー　同

No. 432. Third Degree Cocktail

4 dashes Absinthe,
⅔ Plymouth Gin,
⅓ French Vermouth.

サード デグリー カクテール

アブサン　四滴
プリモース ヂン　三分ノ二
フレンチ ベルモット　三分ノ一

No. 433. Third Rail Cocktail

Dash of Peppermint,
Dash of Curacao,
Glass of French Vermouth.

サード レール カクテール

ペパーミント　一滴
キューラソー　同
フレンチ ベルモット　グラス一杯

No. 434. Thunder and Lightning Cocktail

Yolk of Egg,
Teaspoonful of Powdered Sugar,
Glass of Brandy.

サンダー エンド ライトニング カクテール

玉子の黄味	一個分
砂糖	茶匙一杯
ブランデー	グラス一杯

No. 435. T. N. T. Cocktail

½ Canadian Club Whisky,
½ Absinthe.

ティー エヌ ティー カクテール

カナディアン クラブ ウヰスキー	二分ノ一
アブサン	同

No. 436. Tokyo Cocktail

Dash of Absinthe,
½ Cointreau, ½ Dry Gin.

トウキョウ カクテール

アブサン	一滴
コイントルー	二分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 437. Trilby Cocktail

2 dashes Orange Bitters,
½ Italian Vermouth, ½ Dry Gin.

トリビー カクテール

オレンヂ ビター	二 滴
イリアン ベルモット	二分ノ一
ドライ ヂン	同

No. 438. Trocadero Cocktail

Dash of Orange Bitters,
Dash of Grenadine,
½ French Vermouth,
½ Italian Vermouth.

トロケードロ カクテール

オレンヂ ビター	一 滴
グレナーデイン	同
フレンチ ベルモット	二分ノ一
イタリアン ベルモット	同

No. 439. Typhoon Cocktail

¼ Brandy, ¼ Italian Vermouth,
½ Dry Gin.

タイフーン カクテール

ブランデー	四分ノ一
イタリアン ベルモット	同
ドライ ヂン	二分ノ一

No. 440. Up-to-Date Cocktail

2 dashes Grand Marnier,
2 dashes Angostura, ½ Sherry,
½ Canadian Club Whisky.

アップ ツー デート カクテール

グラン マニヤー　二滴
アンゴスチュラー　同
シェリー　二分ノ一
カナディアン クラブ
ウヰスキー　同

No. 441. Valencia Cocktail

4 dashes Orange Bitters,
⅓ Orange Juice, ⅔ Apricot Brandy.

ヴァレンシア カクテール

オレンヂ ビター　四滴
オレンヂ汁　三分ノ一
アプリコット ブランデー　三分ノ二

No. 442. Victor Cocktail

¼ Brandy, ¼ Dry Gin,
½ Italian Vermouth.

ヴヰクター カクテール

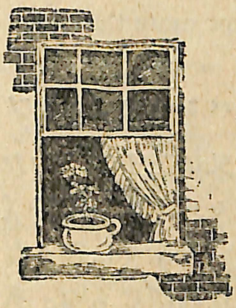
ブランデー　四分ノ一
ドライ ヂン　同
イタリアン ベルモット　二分ノ一

No. 443. X. Y. Z. Cocktail

¼ Lemon Juice, ¼ Cointreau,
½ Bacardi.

エッキス ワイ ゼット カクテール

レモン汁	四分ノ一
コイントルー	同
バカディー	二分ノ一



"here's how!"

Punches and Cups

In preparing Punches containing Milk or Eggs, the milk or eggs—the latter partially whisked—should be added very carefully and *gradually*, the mixture being *stirred continuously*.

When all the ingredients of a cold Punch have been put into the mixing bowl, stir well with a wooden spoon or fork, and set the mixture in an ice box or very cold place, allowing it to stand not less than five hours, nor more than ten.

パンチ類とカップ

ミルク又は玉子の入つたパンチを作る時には、ミルク又は玉子（よく攪ませて）を少しづゝ徐々に加へながら間斷なく攪ませなければならぬ。次にコールドパンチの材料を鉢に全部入れ、木製のスプーン又はフォークでよく攪ませ、冷藏庫等の冷所に少くも五時間乃至十時間程入れて冷す。

No. 1. American Beauty

Teaspoonful of Creme de Menthe. Fill glass with Ice. Then in another glass mix the following: 1/6 Orange Juice, 1/6 Grenadine, 1/3 French Vermouth, 1/3 Cognac. Pour in first glass. Dash the top with Port Wine, dress with Fruit and a sprig of fresh Mint, and serve with a straw.

アメリカン ピューティー

クリーム デ メンス茶匙一杯と氷でグラス一杯にし、次に別のグラスにオレンヂ汁六分ノ一、グレネデイン六分ノ一、フレンチ ベルモット三分ノ一、コニヤック三分ノ一を満してよく混ぜて前のグラスの中へ注ぎ其の上へポートワインをかけ、果實と薄荷一枝を添えストローを付けて供す

No. 2. Artillery Punch

(For 30 people)

½ pound Sugar or more to taste,
Juice of 6 Lemons,
2 tablespoonfuls Angostura Bitters,
1 quart Claret, 1 quart Sherry,
1 quart Scotch Whisky, 1 quart Brandy.
Mix well, and ice. Pour in 1 quart of Tansan and serve in punch glasses or cups.

アーテイラリー パンチ（三十人前）

砂糖　半斤（お好みにより其れ以上）
レモンの搾汁　六個分
アンゴーストラ ビター　大匙二杯
クラレット　一コート（約六合三勺）
シェリー　同
スコッチ ウヰスキー　同
ブランデー　同
よく混ぜて冷やし、タンサン一コートの中へ注ぎパンチ グラスにて供す

No. 3. Bacardi Fizz

Juice of ½ Lemon,
Teaspoonful of Sugar, Glass of Bacardi.
Shake with cracked Ice, strain into glass and fill with Tansan.

バカディー フイッヅ

レモン半個分の搾汁
砂糖　茶匙一杯
バカデイー　グラス一杯
砕き氷と一緒に入れ、よく振りてグラスに注ぎタンサンにて満たして供す

No. 4. Bacardi Golden Fizz

Juice of ½ Lemon, Teaspoonful of Sugar, 1 Egg yolk, Small glass of Bacardi.

Shake well with ice, and strain into a glass. Fill glass with Tansan.

バカデイー ゴールデン フイッヅ

レモン半個分の搾汁
砂糖　茶匙一杯
玉子の黄味　一個分
バカデイー　小さいグラス一杯

砕き氷と共によく振り、グラスに注ぎ其の上へタンサンをグラス一杯になるまで加へる

No. 5. Bacardi Peach

Teaspoonful of powdered Sugar, dissolve in water. Crush fresh Mint. Juice of 1 Lemon, 3 small glasses Bacardi. Layer of fine cracked ice. Then one whole pitted Fresh Peach. Another layer of fine cracked ice. Dress with Mint Leaves. Serve in tall glass with straws.

バカデイー ピーチ

粉砂糖　茶匙一杯
レモン汁　一個分
バカデイー　小さいグラス三杯
桃　一個

大きいグラスに粉砂糖を水に溶して入れ、薄荷を振りかけレモン汁、バカデイーを入れ、砕き氷を入れたる後桃に穴をあけたるものを入れ、その上へ更にかき氷を入れ、薄荷の葉を飾りストローを添えて供す

No. 6. Bacardi Morning Star

Teaspoonful of Sugar, 1 Egg,
½ small glass Bacardi,
½ small glass Port Wine,
1 glass Milk, Cracked ice.

Shake well, strain into glass, and sprinkle a little Nutmeg on top.

バカデイー モーニング スター

砂糖	茶匙一杯
玉子	一個分
バカデイー	小さいグラス半杯
ポートワイン	同
ミルク	グラス一杯

砕き氷と共によく振り、グラスに注ぎ小さいナッツメッグをかける

No. 7. Bordeaux Punch

Few drops Lemon Juice,
Teaspoonful of powdered Sugar,
½ liqueur-glass Curacao,
½ liqueur-glass Brandy,
4 dashes Maraschino.

Fill up with Bordeaux Wine, stir well, and add a slice of Orange and some Fruit in season.

ボルドー パンチ

レモン汁	數滴
粉砂糖	茶匙一杯
キューラソー	リキューグラス半杯
ブランデー	同
マラスキノ	四滴

ボルドーワインで一杯となし、よく混ぜオレンヂを輪切にしたるもの一切と季節の果實を飾る

No. 8. Black Velvet Punch

(For 10 people)

¼ pound White Sugar or more to taste,
Juice of 6 Lemons,
Tablespoonful of Angostura Bitters,
1 quart Stout,
1 quart Champagne.

Pour the Champagne and Stout into the well-mixed Lemon Juice, Sugar and Angostura Bitters. Serve ice cold in punch glasses dressed with Fruit.

ブラック ベルベット パンチ（十人前）

白砂糖　四分ノ一斤（お好みによりそれ以上）
レモン六個分の搾汁
アンゴーストラ ビター　大匙一杯
スタウト　一コート（約六合三勺）
シャンペン　同

レモン汁、砂糖とアンゴーストラビターのよく混合したものへ、シャンペンとスタウトを加へ、よく冷やしてパンチ グラスに注き果實を飾る

No. 9. Brandy Flip

Warm together: Teaspoonful of powdered Sugar, some water to dissolve.
1 wineglass Cognac Brandy.

Prepare apart in a shaker an Egg Yolk with some Hot Milk, then mix everything, by pouring out the sweetened Brandy into the shaker, pass into the glass, and powder with Nutmeg.

ブランデー フリップ

粉砂糖　茶匙一杯
コニヤック ブランデー ワイングラス一杯

初めに粉砂糖を水に溶かし、ブランデーと共に温め、玉子の黄味一個分と熱いミルクを別のシェーカーにてよく振り、前記の甘味を付けたブランデーを加へよく振つた後グラスに注ぎナッツメッグを振りかける

No. 10. Brandy Punch

2 teaspoonfuls Gomme Syrup,
4 dashes Angostura Bitters,
Juice of ½ Lemon, ¼ wineglass Rum,
1½ wineglasses Brandy,
Slice of Orange, Slice of Pineapple.

ブランデー パンチ

ゴム シロップ　茶匙二杯
アンゴーストラ ビター　四滴
レモン半個分の搾汁
ラム　ワイングラス四分ノ一
ブランデー　ワイングラス一杯半
オレンヂ　一片
パイナップル　同

No. 11. Brandy Rickey

Put into a glass: Juice of ¼ Lemon,
Dessertspoonful of powdered Sugar,
1 liqueur-glass Brandy.
Fill up with Tansan.

ブランデー リッケーイ

レモン四分ノ一個分の搾汁
粉砂糖　デザートスプン一杯
ブランデー　リキュー グラス一匙
上記のものをグラスに入れ、それへタンサンを一杯になるまで注ぐ

No. 12. Brown Velvet Punch

(For 12 people)

¼ pound white Sugar or more to taste,
Juice of 6 Lemons,
Tablespoonful of Angostura Bitters.
1 quart Claret, 1 pint Port.

Pack bowl in fine ice, and when contents are very cold, add 1 quart of Champagne. Serve in punch glasses or cups dressed with Fruit.

ブラオン ベルベット パンチ（十二人前）

白砂糖　四分ノ一斤
（お好みによりそれ以上）
レモン六個分の搾汁
アンゴーストラ ビター　大匙一杯
クラレット　一コート（約六合三勺）
ポート　一パイント
上記の材料を器にてよく混せ、氷にて包み、よく冷えた時シャンペン一コートを加へ パンチ グラスに注ぎ果實を飾る

No. 13. Bull-Dog

Put 2 or 3 lumps of Ice in a large tumbler, add the juice of I Orange, I glass of Gin. Fill balance with Ginger Ale. Stir and serve with a straw.

ブル ドック

大きいコップに氷二三片を入れ、オレンヂ一個分の搾汁とヂングラス一杯を加へ、ジンヂャエールにて満しよく攪ませストローを添えて供す

No. 14. Canadian Club High Ball

Put a lump of ice in a large glass and pour over it a glass of Canadian Club Whisky, then fill up with Tansan.

カナヂイアン クラブ ハイボール

大きいグラスに氷一片を入れ、その上からカナヂイアン クラブ ウヰスキー、シェリグラス一杯を加へ、タンサンをグラス一杯になるまで加へる

No. 15. Canadian Club Rickey

In a medium-size glass put the juice of ½ Lemon, a glassful of Canadian Club Whisky, a piece of ice, and fill up with Tansan.

カナヂイアン クラブ リッケーイ

中位の大きさのグラスに半個分のレモンの搾汁を入れ、シェリーグラス一杯のカナヂイアン クラブ ウヰスキーと氷の小片一個を入れ、タンサンをグラス一杯になるまで注ぐ

No. 16. Champagne Cup

Teaspoonful of Syrup, 3 slices Orange,
3 slices Lemon, 1 rind of Lemon,
1 slice Cucumber Peel,
Teaspoonful of Angostura Bitters,
½ wineglass Brandy,
½ wineglass Maraschino,
½ wineglass white Curacao,
1 wineglass Sherry, 1 quart Champagne,
2 bottles Tansan.

Add 2 or 3 lumps of ice: ornament with fresh Mint or Fruit, and serve in tall champagne glasses.

シャンペン カップ

シロップ	茶匙一杯
オレンヂ	三片
レモン	同
レモン皮	一片
胡瓜の皮	同
アンゴーストラ ビター	茶匙一杯
ブランデー	ワイングラス半杯
マラスキノ	同
キューラソー（白）	同
シェリー	ワイングラス一杯
シャンペン	一コート（約六合三勺）
タンサン	二本

上記の材料をよくまぜ、氷二三片を加へ、薄荷又は果實にて飾り、丈の高いシャンペングラスに注ぐ

No. 17. Champagne Cup (2)

Put 2 or 3 lumps of Ice in a large jug and add I liqueurglass of Brandy, I liqueurglass of Maraschino, I liqueurglass of Curacao, I bottle of Champagne, 2 bottles of Tansan. Stir well, decorate with Fruit in season, and add 2 sprigs of fresh Mint and a slice of Cucumber peel.

シヤンペン カップ (二)

大きな壺に氷二三片、ブランデー、マラスキノ、キューラソー各リキューグラス一杯づゝ入れ、シヤンペン一本、タンサン二本を加へ、よくまぜて季節の果實と薄荷二枝、胡瓜の皮一片を飾る

No. 18. Champagne Punch

2 tablespoonfuls Gomme Syrup,
Tablespoonful of Angostura Bitters,
3 Oranges, sliced, 3 Lemons, sliced,
1 Pineapple, sliced and quartered,
2 bottles Champagne, 2 bottles Tansan.

Stir gently, add large lump of ice, and serve in glass cups.

シヤンペン パンチ

ゴム シロップ	大匙二杯
アンゴーストラ ビター	大匙一杯
オレンヂ (薄く切る)	三個分
レモン (同)	同
パイナップル (同)	一個
シヤンペン	二本
タンサン	同

しづかにまぜ氷一片を加へ、グラスカップに注ぐ

No. 19. Champagne Punch

(Individual)

Put into a glass: ½ liqueurglass Maraschino, ½ liqueurglass Cherry Brandy.

Fill up with Champagne and add some Fruit and some pieces of Ice.

シヤンペン パンチ（一人前）

マラスキノ　　リキューグラス半杯
チェリー ブランデー　　同

シヤンペンと共にグラスに入れ、果實と碎き氷を加へる

No. 20. Claret Cup

Proceed in exactly the same way as for Champagne Cup, substituting 2 bottles of Claret for the Champagne.

クラレット カップ

シヤンペン カップと同じ製法にて、シヤンペンの代りにクラレット二本を使用する

No. 21. Claret Flip

2 teaspoonfuls Gomme Syrup,
4 dashes Angostura Bitters,
1 Egg (whisked separately),
1½ wineglasses of Claret.

Shake thoroughly, strain into a punch glass, and sprinkle Nutmeg on top.

クラレット フリップ

ゴム シロップ　茶匙二杯
アンゴーストラ ビター　四滴
玉子（別に攪ませる）　一個分
クラレット　ワイングラス一杯半

よく振つて パンチ グラスに注ぎナツツメッグを上から振りかける

No. 22. Claret Punch

3 tablespoonfuls Gomme Syrup,
Tablespoonful of Angostura Bitters,
3 Oranges, sliced, 3 Lemons, sliced,
1 Pineapple, sliced and quartered,
2 wineglasses Brandy, 2 bottles Claret.

Stir gently, add 2 bottles Tansan and serve in punch glasses or cups.

クラレット パンチ

ゴム シロップ　大匙三杯
アンゴーストラ ビター　大匙一杯
オレンヂ（薄く切つて）　三個分
レモン　同　同
パイナップル　同　一個分
ブランデー　ワイングラス二杯
クラレット　二本

静かにませたる後タンサン二本を加へ、パンチ グラスに注いで供す

No. 23. Club Cup

In a large glass put the Juice of 1 Lemon, piece of ice, small wineglassful Canadian Club Whisky, and a bottle of Ginger Ale.

クラブ カップ

大きなグラスにレモン一個分の搾汁氷一片、カナデイアン クラブ ウヰスキーを小さいワインングラス一杯注ぎジンヂヤエール一本を加へる

No. 24. Desert Healer

Juice of I Orange, I glass of Gin, ½ glass of Cherry Brandy. Shake well, strain into large tumbler and fill up with Ginger Beer.

デザート ヒーラー

オレンヂ一個分の搾汁、グラス一杯のヂン、グラス半杯の シェリー ブランデーを入れ、よく振り大きいカップに注ぎ、ジンヂヤ ビーヤをカップ一杯になるまで注ぐ

No. 25. Egg Nogg

Fill the shaker half full with chopped Ice and add I Fresh Egg, ½ teaspoonful of Sugar, I glass of Brandy, I glass of Rum, the remainder Fresh Milk. Shake well, and strain into medium-sized tumbler. Grate a little Nutmeg on top and serve.

エッグ ノッグ

シェーカーに半分程砕き氷を入れ、玉子一個、砂糖茶匙半杯、グラス一杯のブランデー、グラス一杯のラムを入れ、次にシェーカーが一杯になるまでミルクを加へよく振り、中位の大きさのカップに注ぎナッツメッグを上にすりおろして供す

No. 26. Eton Blazer

In a large tumbler put 3 or 4 lumps of Ice, the juice of 1 Lemon, I glass of Old Tom Gin, ½ glass Gomme Syrup, ½ glass of Kirsch. Fill up with Tansan, stir well and serve with straws.

イートン ブレーザー

大きいカップに氷三四片を入れ、次にレモン一個分の搾汁、グラス一杯のオールド トム ヂン、グラス半杯のゴム シロップ、グラス半杯のカーシュを加へ、次にタンサンをカップが滿つるまで入れ、よくませストローを添へる

No. 27. Fedora Long Fancy Drink

In a large tumbler put the juice of 1 Lemon, Teaspoonful of Sugar, ½ gill Tansan, ½ gill Caloric Punch, ½ gill Port, ¼ gill Brandy, fill with crushed Ice and stir, add two Cherries and one slice Pineapple on top. Serve with straws.

フェドラー ロング フェンシー ドリンク

大きいカップにレモン一個を搾り、砂糖茶匙一杯、タンサン半ギル（約四勺）カロリック パンチ半ギル、ポート半ギル、ブランデー四分ノーギルを加へ、氷の小片を入れ、櫻桃二個とパイナップルの薄片を上にのせ、ストローを添える

No. 28. Gin Fizz

Teaspoonful of Sugar, Juice of I lemon, Glass of Dry Gin. Shake well, strain into medium-sized tumbler, and fill up with Tansan.

ヂン フイッヅ

砂糖茶匙一杯、レモン一個分の搾汁、グラス一杯のドライヂンをよくシェーカーにて振り、中位の大きさのカップに注ぎ更にタンサンを注ぐ

No. 29. Gin Fizz (2)

Put into the shaker some crushed ice, Juice of ½ Lemon, 1 liqueur-glass Dry Gin, 1 white of Egg, and teaspoonful of powdered Sugar.

Shake well, pour into glass, and fill up with Tansan.

ヂン フイッヅ (二)

シェーカーに砕き氷とレモン四分ノ一個分の搾汁を入れ、次にドライヂンリキュー グラス一杯、玉子の白味一個分、粉砂糖茶匙一杯を加へ、よく振つてグラスに注ぎ、更にタンサンを注ぐ

No. 30. Gin Julep

Teaspoonful of powdered Sugar, some water to dissolve, few drops Peppermint, ½ liqueur-glass Dry Gin.

Fill up glass with crushed Ice, stir well, add a slice of Orange cut in four, as well as some Fruit in season. Fill up with Tansan.

ヂン ジユレップ

粉砂糖茶匙一杯を水に溶かしたるものとペパーミント數滴、ドライヂンリキュー グラス半杯をグラスに入れ、砕き氷を入れ、よく攪混せてオレンヂ輪切一切を四分して、季節の果實とをのせ更にタンサンで一杯にする

No. 31. Gin Punch

2 teaspoonfuls Syrup,
4 dashes Lemon Juice,
4 or 5 dashes Angostura Bitters,
1½ wineglasses Hollands Gin,
Half bottle of Tansan.

ヂン パンチ

シロップ	茶匙二杯
レモン汁	四滴
アンゴーストラ ビター	四、五滴
ホーランド ヂン	ワイングラス一杯半
タンサン	半本

No. 32. Gin Rickey

Put 1 lump of Ice in a tumbler, cut a fresh Lemon in half and squeeze the juice in the glass, and add I glass of Dry Gin, and fill up with Tansan.

ヂン リッケーイ

カップに氷一片を入れ、レモン一個を半分に切りその搾汁をカップに入れドライ ヂンをグラス一杯加へ、タンサンをカップが一杯になるまで注ぐ

No. 33. Gin Sling

Put into glass some pieces of Ice, 1 teaspoonful of powdered Sugar, 6 dashes Lemon Juice, 2 liqueur-glasses Dry Gin. Stir well and pour into glass, and fill up with Tansan. A little Claret floated on the surface is an improvement.

ヂン スリング

初めグラスに碎き氷を入れ、次に粉砂糖茶匙一杯、レモン汁六滴、ドライヂン リキューグラス二杯を加へ、よく攪混せ更にタンサンを注ぐ。其の上にクラレット小量をかけると尙上等である

No. 34. Gin Spider

Put into glass some pieces of Ice, 4 dashes Angostura Bitters, 1 slice of Lemon, 1 liqueur-glass Dry Gin. Fill up with a bottle of Ginger Ale.

ヂン スパイダー

碎き氷をグラスに入れ、次にアンゴーストラ ビター四滴、レモン一切、ドライジン リキューグラス一杯を注ぎ、更にヂンヂャエール一瓶を加へる

No. 35. Grog American (Special)

Warm together: 2 teaspoonfuls Powdered Sugar, 2 dashes Lemon Juice, 1 liqueur-glass Rum, 1 liqueur-glass Brandy, 4 dashes Curacao. Fill up with boiling water, stir well and add a round of Orange.

グロッグ アメリカン (スペッシアル)

粉砂糖	茶匙二杯
レモン汁	二滴
ラム	リキューグラス一杯
ブランデー	同
キューラソー	四滴

上記の材料全部を溫め、湯と共にグラスに注ぎレモン一切をのせる

No. 36. Horse's Neck

Place the peel of ½ Lemon in a large tumbler, add a cocktail glass of Dry Gin and a dash of Angostura Bitters. Fill up with iced Ginger Ale.

ホーセズ ネック

大きいカップにレモン皮半個分を入れ、カクテール グラス一杯のドライヂンとアンゴーストラ ビター 一滴を加へ、冷ジンヂヤエールで一杯にする

No. 37. Hot Rum Punch

Dissolve 2 lumps of Sugar in a little hot water in an already warmed punch glass. 4 or 5 dashes Angostura Bitters, 1 wineglass Rum, 1 slice of Lemon with peel attached.

Fill up with hot water, grate Nutmeg on top, and serve.

ハット ラム パンチ

溫めたパンチ グラスに砂糖二塊を湯にて溶かしアンゴーストラ ビター四五滴、ラム ワイングラス一杯を加へ、皮の付いたレモン一切を入れ、湯にて一杯となしナッツメッグを振りかける

No. 38. Imperial Egg Nog

1 Egg (whisked separately), Tablespoonful of Gomme Syrup, 4 dashes Angostura Bitters, ½ wineglass Rum, 1 wineglass Brandy.

Fill up with Milk, shake well, strain into a tumbler, and serve with a little Nutmeg sprinkled on top.

インペリアル エッグ ノッグ

玉子一個分を黄味と白味を別々に攪きませゴム シロップ大匙一杯、アンゴーストラ ビター四滴、ワイングラス半杯のラム、ワイングラス一杯のブランデー等をシェーカーに入れ、ミルクを一杯になるまで注ぎ、よく振りてカップに注ぎ、上へナッツメッグを振りかける

No. 39. John Collins

Into a large tumbler place the Juice of 1 Orange and ½ a Lemon, add a cocktail glass of Dry Gin and a few lumps of Ice, and fill up with Tansan. If required sweet, add a little Sugar or Syrup and stir.

ジヨン コリンス

オレンヂ一個分の搾汁とレモン半個分の搾汁を大きいカップに入れ、カクテルグラス一杯のドライ ヂンと氷數片を加へ、タンサンにて一杯になす。甘いのをお好みの時は砂糖又はシロップを少し加へてよくまぜる

No. 40. Mammy Taylor

Put into a glass some pieces of Ice, 1 small glass Dry Gin, 1 round of Lemon, 1 bottle Ginger Ale.

マミー テーイラー

グラスに碎き氷と共に小さいグラス一杯のドライ ヂンとジンヂヤエール一瓶とレモン一切を入れる

No. 41. Milk Punch (1)

Teaspoonful of Syrup, 3 or 4 dashes Angostura Bitters, ½ wineglass Brandy, ¾ wineglass Rum. Fill up with Milk.

ミルク パンチ (一)

シロップ　茶匙一杯
アンゴーストラ ビター　三、四 滴
ブランデー　ワイングラス半杯
ラム　ワイングラ　四分ノ三杯
ミルクにて一杯になす

No. 42. Milk Punch (2)

Teaspoonful of Sugar, 1 wineglass Brandy, ½ wineglass Rum, ⅓ Ice in shaker. Fill balance with fresh Milk, shake, strain into medium-sized tumbler, and grate Nutmeg on top.

ミルク パンチ (二)

砂糖　茶匙一杯
ブランデー　ワイングラス一杯
ラム　ワイングラス半杯
砕き氷をシェーカーに三分ノ一程入れ、上記の材料を全部加へ、更にミルクを一杯になるまで注ぎ、よく振り、中位のカップに注ぎ、ナッツメッグを上へかける

No. 43. Milk Shake

Teaspoonful of Sugar, 1 fresh Egg, ⅓ Ice in shaker. Fill balance with fresh Milk, shake, and strain into medium-sized tumbler and grate Nutmeg on top.

ミルク セーキ

砂糖　茶匙一杯
玉子　一個
シェーカーに氷三分ノ一程入れ、砂糖、玉子等を入れ、更にミルクにて一杯となし、よく振り中位のカップに注ぎナッツメッグを上へかける

No. 44. Morning Glory Fizz (1)

2 teaspoonfuls Syrup,
4 dashes Angostura Bitters,
4 dashes Lemon Juice,
1 white of Egg,
1 wineglass Whisky or Gin, as preferred.

Shake well, strain into a tumber, fill up with Tansan and serve immediately as this drink should be taken while effervescing.

モーニング グローリー フイッヅ (一)

シロップ　茶匙二杯
アンゴーストラ ビター　四滴
レモン汁　同
玉子の白味　一個分
ヂン又はウヰスキー(お好みにより)ワイングラス一杯、シェーカーにてよく振り、カップに注ぎ、タンサンを加へ直ぐに供す(このフイッヅは泡立つて居る時に飲まなければならぬ)

No. 45. Morning Glory Fizz (2)

White of Egg,
Teaspoonful of Sugar,
Juice of 1 Lemon,
Teaspoonful of Absinthe,
Glass of Scotch Whisky.

Shake well, and strain into medium-sized tumbler. Fill up with Tansan.

モーニング グローリー フイッヅ(二)

玉子の白味	一 個 分
砂糖	茶匙一杯
レモンの搾汁	一 個 分
アブサン	茶匙一杯
スコッチ ウヰスキー	グラス一杯

シェーカーにてよく振り 中位のカップに注ぎタンサンを一杯になるまで加へる

No. 46. Mulled Claret

Put into a dish 4 lumps of Sugar, 2 dashes Lemon Juice, 4 dashes Angostura Bitters, ½ teaspoonful Cinnamon, 2 Cloves, bruised, 4 Allspice, bruised, 2 wineglassful Claret.

Allow the compound to boil and simmer for 2 minutes, stirring continuously ; strain and serve in tumbler.

マルード クラレット

砂糖	四	塊
レモン汁	二	滴
アンゴーストラ ビター	四	滴
シナモン	茶匙半	杯
クローブ(細かくきざみて)	二	片
オールスパイス 同	四	片
クラレット	ワイングラス半	杯

上記の材料を二分間断えず攪きませながら煑たる後、カップに注いで供す

No. 47. Ostend Fizz

½ wineglass Cassis,
½ wineglass Kirsch.

Shake well and strain into medium-sized tumbler. Fill up with Tansan.

オステンド フイッヅ

シェーカーにカーシズ ワイングラス半杯とカーシュ ワイングラス半杯を入れ、よく振りて中位のカップに注ぎタンサンを一杯になるまで加へる

No. 48. Port Flip

Teaspoonful of Gomme Syrup,
3 dashes Angostura Bitters,
1 Egg (whisked separately),
1½ wineglassful Port.

Mix well, strain into punch or champagne glass, and grate a little Nutmeg on top.

ポート フリップ

ゴム シロップ　茶匙一杯
アンゴーストラ ビター　三滴
玉子（別々に攪せる）　一個分
ポート　ワイングラス一杯半

よく混せてパンチグラス又はシャンペン グラスに注ぎ、上へナッツメッグをすりおろす

No. 49. Port Wine Cobbler

Half fill a tumbler with shaved Ice, add 1 glass of Port Wine, ½ glass of Curacao, ½ glass of Maraschino, and teaspoonful of Sugar. Fill balance with Tansan and stir well, then decorate the top with Fruit in season.

ポートワイン コブラー

カップ半分位削つた氷を入れ、ポートワイン グラス一杯、キューラソーグラス半杯、マラスキノ グラス半杯と砂糖茶匙一杯を加へ、更にタンサンにて一杯となし、よく混せて季節の果實を上へ飾る

No. 50. Prince of Wales

Fill quarter of glass with crushed Ice, teaspoonful of powdered Sugar, ½ liqueur-glass Curacao, 2 dashes Angostura Bitters, 1 glass Madeira. Shake and fill up with Champagne then stir well.

プリンス オブ ウエルス

グラス四分ノ一程 砕き氷を入れる、次に粉砂糖茶匙一杯、キューラソー リキューグラス半杯、アンゴーストラ ビター二滴、マデーラ グラス一杯をシェーカーにてよく振り、シャンペンと共にグラスに注ぎよく攪混ぜる

No. 51. Rock and Rye

Teaspoonful of Gomme Syrup,
Juice of ½ Lemon,
1 glass of Canadian Club Whisky.

Stir together, serve in same glass and squeeze Lemon Peel on top.

ロック エンド ライ

ゴム シロップ　茶匙一杯
レモン半個分の搾汁
カナデイアン クラブ
ウヰスキー　グラス一杯

よく攪混ぜ、レモン皮を細かくきざんでその上へかける

No. 52. Ruby Fizz

Teaspoonful of Sugar, 1 Egg,
1 glass of Sloe Gin.

Shake well and strain into medium-sized tumbler and fill up with Ginger Ale.

ルビー フイッヅ

砂糖	茶匙一杯
玉子	一個
スロー ヂン	グラス一杯

シェーカーにてよく振り、中位のカップに注ぎ、ジンヂャー エールを一杯になるまで加へる

No. 53. Rum and Butter

Into a tumbler drop one lump of Sugar and dissolve in a little hot water. Then add:—½ wineglass Rum, 1 wineglass hot Water, 1 lump Butter (size of Walnut).

Stir gently and serve with a little grated Nutmeg on top.

ラム エンド バター

カップに砂糖一塊を入れ、小量の湯にて溶かし、ワイン グラス半杯のラム、ワイングラス一杯の湯とバター 一塊（胡桃の大きさ）を加へ、よく靜かにませナッツメッグを上へかける

No. 54. Prairie Oyster

Into a wineglass place about a dessertspoonful of Lea and Perrins' Sauce, a raw Egg, and Pepper and Salt to taste. To be taken mixed, or with the egg whole, as preferred.

プレーアリー オイスター

リー エンド ペリン ソースをデザート スプン一杯ワイングラスに入れ、生玉子一個をおとし、鹽胡椒を味付けに入れ、攪混ぜる

お好みによつて、玉子の形を崩さぬ様にして供す

No. 55. Quencher

4 dashes Angostura Bitters,
2 teaspoonfuls Syrup,
1 wineglass Brandy.

Break an egg into a separate glass, whisk and mix well. Strain into a pint glass, and fill up with an iced bottle of Dry Ginger Ale. This makes one of the finest long drinks known.

クエンチヤー

アンゴーストラ ビター　四　滴
シロップ　茶匙二杯
ブランデー　ワイングラス一杯

シェーカーに上記の材料を入れ、別に玉子一個をよく攪混ぜて加へ、よく振りて一パイント入のグラスに注ぎ次によく冷へたドライ ジンヂャ エールを注ぐ、この飲物は古くから知られた飲物の一である

No. 56. Royal Fizz

Yolk of Egg,
Teaspoonful of Grenadine,
Juice of ½ Orange,
Juice of ½ Lemon,
1 glass of Old Tom Gin.

Shake well and strain into medium-sized tumbler. Fill up with Tansan.

ローヤル フイッヅ

玉子の黄味　一個分
グレネデイン　茶匙一杯
オレンヂ半個分の搾汁
レモン半個分の搾汁
オールド トム デン　グラス一杯

シェーカーにてよく振り、中位のカップに注ぎ、更にタンサンを一杯になるまで加へる

No. 57. Rum Flip

Teaspoonful of Gomme Syrup,
4 dashes Angostura Bitters,
1 Egg (whisked separately) in a wine-glass of Rum.

Mix well, strain into a punch glass and grate a little Nutmeg on top.

ラム フリップ

ゴム シロップ　茶匙一杯
アンゴーストラ ビター　四滴
玉子(別々に攪混ぜる)　一個分
ラム　ワイングラス一杯

シェーカーにてよく振り、パンチグラスに注ぎ 上へナッツメッグをすりおろす

No. 58. Sherry Cobbler

⅓ Ice in tumbler, add ½ glass of Brandy, ½ glass of Curacao, ½ glass of Maraschino, 1 glass of Sherry. Add Tansan.

Stir well, decorate with Fruit in season, and float a little Port Wine on top.

シェリー コブラー

カップに三分ノ一氷を入れ、次にブランデー グラス半杯、キューラソー グラス半杯、マラスキノ グラス半杯、シェリー グラス一杯を注ぎ、更にタンサンを加へ季節の果實を飾り其の上にポートワイン小量をかける

No. 59. Sherry Flip

Teaspoonful of Gomme Syrup,
4 dashes Angostura Bitters,
1 Egg (whisked separately),
1½ wineglassful Sherry.

Mix well, strain into a punch glass and grate a little Nutmeg on top.

シェリー フリップ

ゴム シロップ　茶匙一杯
アンゴーストラ ビター　四滴
玉子(別々に攪混ぜる)　一個分
シェリー　ワイングラス一杯半

シエーカーにてよく振りパンチグラスに注ぎナッツメッグを上へすりおろす

No. 60. South Side

Juice of 1 Lemon,
Teaspoonful of Sugar,
2 or 3 sprigs of Fresh Mint
Glass of Old Tom Gin.

Shake well and strain into medium-sized tumbler and add Tansan.

サウス サイド

レモン一個分の搾汁
砂糖　茶匙一杯
薄荷　二三枝
オールド トム ヂン　グラス一杯

シェーカーにてよく振り、中位のカップに注ぎ、更にタンサンを一杯になるまで加へる

No. 61. Sherry Spider

Put into a glass a piece of Ice, 4 dashes Angostura Bitters, 1 round of Lemon, Liqueur-glass of Sherry. Fill up with Ginger Ale.

シェリー スパイダー

砕き氷一片をグラスに入れ、次にアンゴーストラ ビター四滴、レモン一切、シェリーをリキューグラス一杯等を注ぎ更にジンヂャエールを一杯になるまで加へる

No. 62. Silver Fizz

Put into a glass some pieces of Ice, 2 teaspoonfuls powdered Sugar, Juice of ¼ Lemon, White of an Egg, 1 liqueur-glass Dry Gin. Stir well and fill up with Tansan.

シルバー フイッヅ

碎き氷數片をグラスに入れ、次に粉砂糖茶匙二杯、レモン四分ノ一個分の搾汁、玉子の白味一個分、ドライヂンリキュー グラス一杯等を注ぎ、よく混ぜて更にタンサンを一杯になるまで加へる

No. 63. Swissess

White of an Egg,
Teaspoonful of Anisette Syrup,
Glass of Absinthe.

Shake well together, strain into glass and add Tansan. (This is a very good bracer for that feeling in the morning after the night before.)

スイセズ

玉子の白味	一個分
アニセット シロップ	茶匙一杯
アブサン	グラス一杯

シェーカーにてよく振り、グラスに注ぎ、タンサンを加へる。この飲物は就寢前、起床時等に飲むと氣分を爽快ならしめる

No. 64. Tea Punch (cold)

Fill ½ of glass with crushed Ice, ½ liqueur glass Maraschino, Teaspoonful of powdered Sugar, ½ liqueurglass Brandy. Fill up with very strong cold Tea and stir well.

ティー パンチ（冷たきもの）

グラス半分程砕き氷を入れ、次にマラスキノ リキュー グラス半杯、粉砂糖茶匙一杯、ブランデー リキューグラス半杯等をよく攪混ぜ、冷した紅茶を注ぎ更によく攪混ぜる

No. 65. Texas Fizz

Teaspoonful of Sugar,
Juice of ½ Orange,
Juice of ½ Lemon,
Glass of Old Tom Gin.

Shake well and strain into medium-sized tumbler and add Tansan.

テキサス フイッヅ

砂糖	茶匙一杯
オレンヂ半個分の搾汁	
レモン半個分の搾汁	
オールド トム ヂン	グラス一杯

シェーカーにてよく振り、中位のカップに注ぎ、更にタンサンを加へる

No. 66. Tom Collins (Brandy)

2 teaspoonfuls Gomme Syrup,
3 or 4 dashes Angostura Bitters,
Juice of ½ a Lemon,
2 dashes Maraschino, Wineglass of Brandy.
Fill up with Tansan and serve.

トム コリンス（ブランデー）

ゴム シロップ　茶匙二杯
アンゴーストラ ビター　三、四滴
レモン半個分の搾汁
マラスキノ　二滴
ブランデー　ワイングラス一杯
更にタンサンを一杯になるまで加へる

No. 67. Whisky Cobbler

Fill ¾ part of glass with crushed Ice, 2 dashes Lemon Juice, Teaspoonful of powdered Sugar, ½ liqueurglass Curacao. Fill up with Rye Whisky and water, equal quantities ; stir well, add 2 rounds Lemon and some Fruit in season. Put on the surface carefully a few drops of Cherry Brandy. Serve with a straw.

ウキスキー コブラー

グラス四分ノ三程砕き氷を入れ、次にレモン汁二滴、粉砂糖茶匙一杯、キューラソー リキューグラス半杯等をライ ウキスキーと水を同分量と共に注ぎ、よく攪混せ其の上へレモン二切と季節の果實をのせ、チェリー ブランデーを數滴たらし ストローを添える

No. 68. Whisky Sour

In a large glass put 1½ teaspoonfuls Sugar, and enough water to dissolve, add Juice of ½ a Lemon and a sherry glass of Canadian Club Whisky. Fill glass with finely crushed Ice and stir until well mixed, then strain into a large wineglass.

ウヰスキー サワー

大きいグラスに砂糖茶匙一杯半を水にて溶いて入れ、次にレモン半個分の搾汁とカナデイアン クラブ ウヰスキーをシェリーグラス一杯加へ、更に碎き氷にてグラス一杯になし、よく混合するまで攪混せ、別の大きいワイングラスに入れて供す

Usual Sequence of Wines for Formal Dinners.

With **Hors D'oeuvres:** Cocktails, Vermouth flavored with Angostura or Pale Dry Sherry.

With **Oysters:** Chablis; Graves or dry Sauterne, preferably the first named.

With **Soups:** Sherry or Madeira.

With **Fish:** Chablis; Graves; Sauterne or Hock (white).

With **Entrees:** Claret; Burgundy or Chianti.

With **Roasts:** Fine Red Burgundy or Old Claret.

With **Game:** Champagne.

With **Pastry:** Madeira (cool).

With **Fruit:** Malaga; Port or Tokay.

With **Coffee:** Liqueur Brandy or other liqueurs.

For a quiet little dinner of four of five courses it is frequent practice to serve two wines—Sherry with the soup and fish and Sauterne, Hock, Claret or Burgundy with the following courses.

正式のディナーに添えるワイン各種

二の膳に添えるのは カクテール又はベルモット（香料としてアンゴーストラ ビターを加へたもの）又はバァール ドライ シェリー。

牡蠣には シャブリー、グラーブ 又はソーテルン（特にシャブリーが最適である。

スープには シェリー又はメディーラ。

魚の料理には シャブリー、 グラーブ、ソーテルン又はホック（白）。

アントレーには クラレット、バーガンディー又はキャンテイー。

ローストには バーガンデイー（赤）又はクラレット。

ゲームの時には シャンペン。

ペイストリーには マデイーラー（冷きもの）。

果實には マラガー、 ポートワイン、又はトケイ。

コーヒーには リキュー、 ブランデー、又は他のリキュー。

極く小さいディナーの場合は、時々ワイン二杯づゝ供す、又はスープ、魚の料理にシェリーを添へ他はソーテルン、ホック、クラレット又はバーガンディー等を添へる。

MARCHANT'S

GOLD LABEL

SCOTCH WHISKY

SOLE AGENTS OF JAPAN:
Yokohama Tansan Aerated Water Co.,
30 YAMASHITA-CHO
YOKOHAMA
Tel. Honkyoku (2) 4018